

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

В. И. ФОМИНА

ГРИБЫ

и грибные блюда



ББК 36. 915

Ф 76

УДК 641.4+641.5]:635.8

Рецензент

В. П. СТАЛЕВСКАЯ,

старший инспектор управления
общественного питания Мингорисполкома

Фомина В. И.

**Ф76 Грибы и грибные блюда.— Мн.: Полымя,
1986.— 112 с., ил.**

В книге даны рекомендации по сбору, заготовке впрок, выращиванию грибов в домашних условиях; рассказано об их целебных свойствах. Приведены рецепты блюд из грибов.

Для широкого круга читателей.

3404000000—068

Ф—М306(05)—86 26—86

ББК 36.915+36.992

©Издательство «Полымя», 1986.

ВВЕДЕНИЕ

Грибы можно по праву назвать бесценным даром природы, одним из чудес растительного мира. Растения без листьев и цветов, веток и корней, грибы по своей природе весьма загадочные организмы. Ученые до сих пор спорят о том, к какому миру их отнести — растительному или животному. По способу питания — путем всасывания, а не заглатывания, по своему росту грибы, конечно, напоминают растения. Но по характеру азотного обмена, наличию в оболочке клеток хитина, гликогена, а не крахмала они похожи на животных. В настоящее время биологи склонны отнести их в особое царство природы, существующее наряду с животным и растительным.

Сбор грибов — увлекательное и вместе с тем полезное занятие, активный отдых в лесу. Все больше грибников устремляется в лес год от года. Очень важно знать, как растут грибы, где их искать, как правильно собирать, как отличить полезные от несъедобных, с одной стороны, для того, чтобы легче ориентироваться в лесу, с другой — чтобы сохранить богатства леса для потомков. В этом смысле данная книга явится полезным справочным пособием.

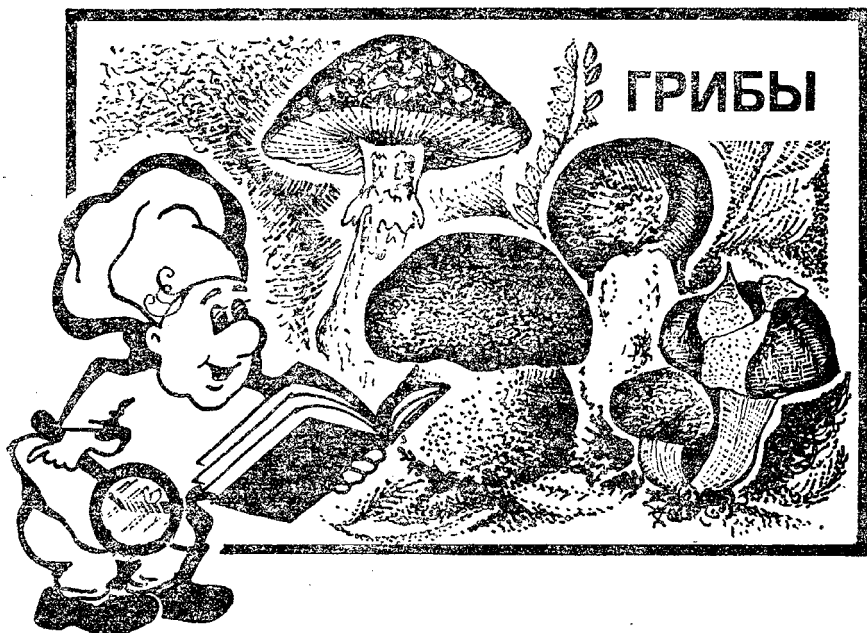
Широко используются грибы в народной и научной медицине как источник физиологически активных, антибиотических и онкостатических веществ. В книгу введен раздел о грибах, имеющих целебное значение.

У всех народов мира шляпочные грибы используются в качестве ценного пищевого продукта. Их не без основания называют лесными овощами, лесным хлебом. В пищевом рационе человека грибы используются в разных видах: вареном, соленом, маринованном и сушеном.

Грибы на 90 % состоят из воды и жидких продуктов. В них много белка. По содержанию белка грибы превосходят

овощи. Наиболее ценны в этом отношении шляпки грибов. Есть в них минеральные вещества, витамины и многие ценные для организма соединения, много экстрактивных и ароматических веществ, благодаря которым грибы так вкусны. Грибной отвар возбуждает секреторную деятельность желудочного сока, не уступая в этом мясным отвaram. Установлено, что азотистые вещества гриба, измельченного в порошок, усваиваются на 80—90 %, а при грубом помоле — намного хуже. Чем мягче грибы и лучше измельчены, тем легче и лучше перевариваются организмом человека. Поэтому правильная заготовка грибов впрок и их кулинарная обработка имеют большое значение.

В республике много лесов. При благоприятных климатических условиях они изобилуют грибами. Но не всегда хозяйки умеют правильно распорядиться этим ценным лесным продуктом. Так сложилось традиционно, что в Белоруссии в основном грибы варят, жарят, солят и только. Из грибов же можно приготовить десятки других оригинальных блюд — закусок, первых, вторых, начинок и соусов. В книге приведены рецепты разнообразных блюд, даны рекомендации по заготовке грибов впрок — сушке, солению, маринованию.



ГДЕ, КОГДА И КАКИЕ РАСТУТ ГРИБЫ

Богат и разнообразен мир шляпочных грибов. Период плодоношения их довольно растянут. Они появляются ранней весной и растут до глубокой осени. Самые ранние грибы — строчки и сморчки. Вместе с лучами апрельского солнца, с душистым березовым соком появляются они на склонах оврагов, полянах и вырубках, пригретых солнцем, на просеках и старых гарях, а то и на заброшенных лесных дорогах, в сосновом, еловом и реже смешанном лесу. Верной приметой их появления служат распустившиеся сережки осины и докрасна набухшие почки берез. «Как только осины уронят сережки, не провороньте сморчки у дорожки», — предупреждает пословица. Удивительны первые весенние грибы. На ощупь они нежные и бархатистые, коричневые или темно-коричневые, отличаются приятным грибным ароматом. Своеобразны эти грибы и по внешней форме. Сморчки стройны, покрыты остроконечными шляпками оливково-бурого цвета. Строчки же приземисты, шляпки у них округлые, в извилинах. Видимо, для ранних грибов такая «конструкция» жизненно необходима, так как позволяет весной притягивать больше тепла и солнечного света. Собирать строчки и сморчки можно в течение пяти-шести недель.

У многих шляпочных грибов существуют периоды роста, которые называют слоями или волнами. Эти периоды у разных грибов различны и зависят от погодных условий. Для

Белоруссии характерны три грибных слоя. Длительность слоев и их урожайность зависят от наличия тепла и влаги. Давно замечено, что в теплое дождливое лето грибов появляется больше, чем в сухое. Высокому урожаю съедобных грибов предшествует период частых, но незатяжных дождей при умеренной температуре воздуха 18—20° С. С изменением условий влажности и температуры меняется и место появления грибов. В период переувлажнений почвы они чаще встречаются на открытых участках леса, повышенных склонах, а в период засухи — в пониженных местах. Не случайно замечено: «Когда жарко и сухо — грибы под деревья собираются, когда сыро и тепло — по полянам разбегаются».

Первый слой грибов приходится на вторую половину мая — июнь, когда цветет рябина и колосится рожь. «Заколосилась рожь — первый слой белых грибов найдешь», — заметили в народе. Не зря эти грибы называют «колосовиками». Грибы первого слоя следует искать на хорошо освещенных местах — лесных полянах, дорогах, просеках, в редких хвойно-лиственных насаждениях, в сосновых молодняках. В почве еще сохранился запас влаги, но мало тепла, условий для хорошего и устойчивого урожая нет. Первый слой грибов по времени бывает обычно непродолжительным. Преобладают в это время трубчатые грибы и сыроежки. В сосновых молодняках и смешанных лесах, на лесных полянах и опушках дружно колониями растут маслята.

Когда на полях колосится и цветет рожь, появляются подберезовики. Отцветают ландыши, начинают расти лисички. Они обитают в хвойных и смешанных лесах в увлажненных местах на любой почве. В это же время встречаются подосиновики, шампиньоны, опенки летние. А когда отколосится рожь и созреет земляника, вдоль проселочных дорог и просек, под многолетними дубами и березами можно собирать белые грибы. В березняках они растут семьями.

В июле после сенокоса, во время цветения липы появляется второй слой грибов. По видовому составу слой является весьма разнообразным, но малоурожайным. Растут грибы две-три недели, в основном на открытых местах, чаще встречаются в хвойно-лиственных молодняках, а такие грибы, как серушки, горькушки и сыроежки, — под пологом взрослого леса.

Третий слой грибов самый продолжительный, самый многочисленный по видам и самый урожайный. Он начинается в августе (обычно во второй половине) и продолжается до глубокой осени. О начале настоящего грибного сезона сигнализируют августовские туманы. Недаром в народе говорят: «Первый туман лета — верная грибная примета». Наступает настоящий грибной сезон, который продолжается до заморозков. В большом количестве встречаются белые, подосиновики, подберезовики, лисички, маслята. Появляются и новые грибы, которых в июле не было. Это — волнушки,

грузди, опенки осенние настоящие и самый ценный подарок любителям-грибникам — рыжики. Ни один гриб не может сравниться с соленым рыжиком; крепкий, душистый, он привлекает своим смолистым ароматом и неповторимым вкусом.

Первыми появляются подосиновики. Грибы с красными шапочками на длинных ножках растут на влажных почвах в траве и среди осин, белоголовые — во влажных березово-сосновых лесах. По вкусовым и питательным свойствам они стоят на втором месте после белых. Молодые грибы обычно используют для маринования, засолки, в кулинарии — для приготовления супов, соусов, жарения, а зрелые для сушки.

Белые грибы — боровики — растут во всех лесах в местах произрастания брусники, черники, там, где много муравейников. Верный признак их массового появления — обильный рост мухомора красного. Встречаются одиночно или группами. В зависимости от того, под какими деревьями вырастает гриб, различают формы: еловый, березовый, сосновый, дубовый и др. Наиболее ценится еловая форма и меньше сосновая. Боровики, растущие в ельниках, имеют бурую шляпку, в сосняках — красновато-бурую, иногда с фиолетовым оттенком, в дубовых и березовых рощах — светло-коричневую шляпку и длинную ножку. Грибы называют белыми потому, что они в отличие от всех трубчатых при сушке не темнеют. По вкусовым и питательным качествам боровики превосходят все остальные грибы. Их варят, жарят, сушат, маринуют, консервируют, солят.

По вкусу подберезовики почти не уступают белым и подосиновикам. Во влажных местах встречаются подберезовик розовеющий с темно-серой шляпкой и белой утолщенной книзу ножкой, в сухих — бархатистый. Грибы с темно-коричневой, почти черной, шляпкой и толстой ножкой растут на полянах вдали от деревьев. В сырых березняках, около болот обильно плодоносит подберезовик болотный (обабок) с тонкой беловатой ножкой. Зрелые подберезовики очень часто повреждаются личинками грибных мух, они мягкие, дряблые и поэтому непригодны для сбора. В кулинарии используют в основном молодые грибы, так как у старых шляпка мягкая, водянистая, а ножка сухая и жестковатая. Свежие подберезовики лучше жарить или тушить. На супы идут самые молодые и твердые.

Маслята растут в молодых сосновых лесах на свежих почвах, по краям полян и на опушках леса. Встречаются они часто и обильно. Используют грибы в свежем, маринованном, соленом и сушеном виде.

К концу лета с появлением на деревьях желтых листьев и наступлением холодных ночей появляются опенки осенние настоящие. Целыми колониями селятся они на стволах живых, но ослабленных деревьев, чаще у основания стволов, а то и на земле, на пнях, легко приспосабливаясь к засуш-

ливому лету. Второй слой опять осенних приходится на сентябрь — октябрь, когда другие грибы отходят.

Опенок осенний — приятный на вкус съедобный гриб. Его можно использовать в жареных блюдах, супах, для засолки и сушки.

В золотистый ковер опавших березовых листьев хорошо вписываются оранжевые волнушки. Появляются они обычно в августе, но массовое плодоношение наблюдается в сентябре и в октябре при теплой погоде. Вешенки встречаются с середины сентября, но самое урожайное для них время середина октября. Грибы растут группами, располагаясь черепицеобразно на пнях срубленных деревьев и отмерших стволах лиственных древесных пород.

Большинство съедобных грибов прекращают свой рост к середине октября. В более позднее время продолжают расти козляки, рядовки, зеленушки, горькушки, сыроежки, лисички и др. В середине — конце октября появляются опенки зимние, которые можно встретить в дуплах деревьев даже тогда, когда вокруг уже лежит снег.

Волнообразность в появлении грибов связана с особенностями развития грибницы. У большинства шляпочных грибов грибница многолетняя и плодоносит 15—25 лет. В течение одного сезона период вегетативного роста грибов сменяется периодом плодоношения, который у разных видов имеет разную продолжительность. Так, например, подосиновики и подберезовики растут долго — с июня по сентябрь. Слои плодоношения у них выражены нечетко. Опенок летний появляется каждый раз после дождей с июня по октябрь. Многие из грибов вырастают раз в год и исчезают в течение одной-двух недель.

Очередность появления грибов нашла отражение в пословицах, поговорках, народных приметах.

Появятся строчки — через три недели жди подберезовики.

Появятся волнушки — жди грузди.

Появятся мухоморы — жди белые грибы.

Появятся белые — через три недели жди рыжики.

В теплую, но не жаркую погоду грибы растут быстрее, чем в холодную. В сухое время они прячутся в тени. Если прошли обильные дожди и понизилась температура, грибы тянутся ближе к свету и теплу.

По пищевой и товарной ценности грибы делят на четыре категории. *К первой категории* относят самые вкусные и ценные грибы: белый, рыжик, груздь настоящий. *Ко второй* — подберезовик, подосиновик, масленок, волнушка, груздь сиенющий, груздь осиновый, подгруздок белый, гладыш, польский гриб, каштановый гриб, шампиньон обыкновенный. *К третьей* — моховик, козляк, груздь черный, белянка, серушка, валуй, подгруздок черный, сыроежка, лисичка, опенок осенний, сморчок, строчок, шампиньоны осенний и полевой. *К четвертой* — груздь перечный, скрипица, краснушка, горь-

кушка, сыроежка жгуче-едкая, свинушка, зеленушка, рядовка, опенок зимний, вешенка и все прочие грибы, которые собирают для засолки.

КАК СОБИРАТЬ ГРИБЫ

«Чтобы грибов набрать, надо рано встать», — гласит народная поговорка. Сбор грибов — активный, ни с чем не сравнимый отдых, а из деликатесного лесного продукта можно приготовить вкусную пищу.

Собирать грибы лучше с восходом солнца, по росе. Утром они самые сочные, крепкие, душистые или, как говорят, ядреные. Чтобы сохранить свежесть грибов подольше, собирать их лучше в плетеную ивовую корзину, наплечный кузовок или лубяное лукошко. Для переноса грибов можно использовать рюкзак. Но чтобы грибы в нем не помялись, в рюкзак ставят распорки из согнутых в кольцо прутьев. Не рекомендуется собирать грибы в ведра, полиэтиленовые пакеты или мешки. В них нет доступа воздуха. Кроме того, в полиэтиленовых емкостях резко повышается температура, что приводит к порче грибов. Народная мудрость гласит: «Не ходи за грибами с ведром — не губи лесное добро. Клади их в плетеное лукошко — пускай подышат немножко». Кроме тары, отправляясь в лес, надо взять с собой маленький острый нож, желательно из нержавеющей стали, компас и спички. Экипировка должна быть легкой, удобной и свободной, не стесняющей движений. Кто плохо ориентируется в лесу, тот может легко заблудиться. Поэтому если при себе нет компаса или плана местности, нужно знать и смело пользоваться лесными ориентирами. В незнакомом лесу можно ориентироваться на солнце, дорогу, озеро, реку; запоминать что-то приметное: ручей, камень, кострище, другие встречающиеся на пути предметы. Надо научиться использовать естественные ориентиры. Так, у сосны с северной стороны кора грубее, чем с южной. У отдельно стоящих деревьев более развитые сучья находятся на южной стороне. На свежих пнях годовичные кольца более широкие с юга. С южной стороны у хвойных деревьев часто видны потеки и сгустки смолы. А вот лишайники и мхи растут на деревьях с северной стороны. Муравьи почти всегда строят свои домики к югу от дерева, южная сторона муравейника более пологая. Возле больших камней почва летом суше с юга. Ягоды брусники, земляники и шиповника покрываются румянцем с южной стороны. У рыжиков, растущих к северу от ели, шляпки крупные, ярко-медные, с разрисованными на них концентрическими кругами, а с южной они — мелкие и зеленоватые.

Надежным и удобным ориентиром в лесу являются квартальные столбы, которые стоят на пересечении просек. На них с четырех сторон проставлены номера кварталов. Нуме-

руются они с запада на восток и с севера на юг. Наименьшие цифры располагаются на северной стороне столба, то есть грань столба между двумя наименьшими цифрами показывает направление на север, а между наибольшими — на юг.

По лесу ходят не спеша, внимательно присматриваясь к каждому бугорку, выступу на подстилке. Иной раз под густой веткой во мху среди листьев можно обнаружить целое семейство грибов. Надо заботиться о сохранении грибного места. Гриб срезают ножом или срывают, осторожно покачивая ножку из стороны в сторону или по кругу, чтобы не разрушить грибницу, не разворошить вокруг лесную подстилку. Пластинчатые грибы с полой и хрупкой ножкой лучше всего срывать. Это — рыжики, грузди, сыроежки. Мелкие рыжики, маслята, белые грибы, подосиновики, подберезовики и другие трубчатые, а также пластинчатые с короткими ножками удобнее срезать. Не следует собирать очень мелкие грибы, пусть подрастут. Найденный съедобный гриб сразу же следует очистить от мусора, земли, чтобы не испачкать другие грибы в корзине. У пластинчатых грибов, кроме рыжиков, волнушек, лисичек, сыроежек, ножки оставляют до 1,5 см. Кладут их в корзину шляпками вниз, трубчатые вместе с ножками на бочок.

Отправляясь в лес, надо помнить также, что рядом с полезными грибами растут и похожие на них ядовитые, которые при употреблении в пищу могут вызвать серьезные, а иногда и смертельные отравления. В связи с этим несколько советов начинающему грибнику:

1. «Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов кладут», — говорится в русской пословице. Собирай лишь те грибы, о которых точно известно, что они съедобны, сомнительные — выбрасывай немедленно.

2. Перед употреблением в пищу еще раз внимательно пересмотри собранные грибы, выбрось старые, червивые и подозрительные.

3. Пластинчатые грибы, особенно сыроежки, старайся срезать с ножкой, чтобы убедиться, что на ней нет пленчатого кольца, характерного для бледной поганки. Из пластинчатых съедобных грибов только опенок осенний настоящий, шампиньон и гриб-зонтик пестрый имеют такое кольцо.

4. Собирая шампиньоны, особое внимание обрати на цвет пластинок. Он может быть от розово-белого до буро-коричневого, но не белым!

5. Никогда не пробуй сырых грибов, в которых сомневаешься.

6. Когда собираешь грибы, внимательно присматривайся к ним, чтобы отличить грибы-двойники от съедобных. Так, двойником зеленой сыроежки и шампиньона является смертельно ядовитый гриб — бледная поганка. Ее отличительные признаки: клубневато-вздутая (булавовидная) у основания и

постепенно сужающаяся кверху ножка покрыта свободной мешковидной вольвой зеленоватого или белого цвета; на ножке имеется пленчатое кольцо; пластинки гибкие, эластичные, белые.

К ядовитым грибам также относятся мухоморы — вонючий, пантерный, поганковидный и красный. Все мухоморы можно отличить от других грибов по общим для них признакам: поверхность шляпок покрыта своеобразными белыми хлопьями. Пластинки и клубневздутая у основания ножка белые. На ножке имеется пленчатое кольцо. Но надо иметь в виду, что некоторые признаки мало заметны или могут отсутствовать. Так, продолжительные дожди могут смыть белые бородавки с красных шляпок мухоморов, и тогда их можно принять за съедобные бордово-красные или кроваво-красные сыроежки. Поэтому при сборе надо всегда помнить, что у сыроежек нет кольца вверху под шляпкой, нет и клубнеобразного вздутия у основания ножки.

Два гриба имеют опасное сходство с белым. Это несъедобный желчный (очень горький на вкус) и ядовитый сатанинский гриб. Желчный гриб чаще всего встречается в сырых местах. Его легко отличить от белого: верхняя часть ножки покрыта темной сеткой, стоит только разрезать ножом мякоть гриба, как она тут же розовеет. У белого гриба мякоть всегда белая и светлая, сетка расположена по всей ножке. Сатанинский гриб отличается от белого своим красноватым трубчатым слоем. На толстой ножке красный сетчатый рисунок. На срезе мякоть сначала краснеет, а потом синее. Гриб очень горький на вкус.

Часто в наших лесах встречаются и ложные опята. Растут они, как и съедобные, тесными группами на пнях или около них. Серно-желтый опенок часто растет на одном пне с летним. Поэтому при сборе опять надо быть внимательным и всегда помнить, что у летнего, осеннего и зимнего опенков пластинки белые или кремовые и никогда не темнеют. У серно-желтого опенка пластинки серно-желтые, у кирпично-красного — кремовато-белые, при сборе быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми. Осенью серно-желтый опенок путают с настоящим осенним. Но, если присмотреться, они хорошо различимы не только по цвету пластинок, но и по окраске шляпок. Так, у серно-желтого опенка шляпка желтовато-буроватая, в центре более темная, по краю зеленоватая серно-желтая. Мякоть плотная, серно-желтого цвета, с горьким вкусом и неприятным запахом. У настоящего осеннего опенка шляпка буроватая, с многочисленными мелкими темными чешуйками. На ножке в верхней ее части имеется пленчатое кольцо, которое соединяет край шляпки с ножкой.

Из перечисленных видов ядовитых грибов наиболее опасным является бледная поганка. На всех стадиях своего развития она содержит в плодовом теле ядовитые вещества —

токсины, к числу которых относится аманитин, фаллоин и фаллоидин. Для смертельного отравления достаточно 0,02—0,03 г фаллоидина. Это количество содержится в 100 г гриба. Концентрация яда колеблется по месяцам и в зависимости от места произрастания. Наиболее опасен гриб в засушливое время года. Яд бледной поганки совершенно не растворяется в воде, не разрушается под воздействием соков желудочно-кишечного тракта. Он поражает печень, центральную нервную систему, кровеносные сосуды, железистую ткань и стенки пищеварительного тракта.

Первые признаки отравления наступают через 6—12 часов. Когда яды попадают в кровь, начинаются сильные боли в животе, рвота, понос, выступает холодный пот, холодеют конечности, нарушается пульс.

В пантерном мухоморе содержится ядовитое вещество — гиосциамин, который поражает нервную систему. Признаки отравления мухоморами появляются через 1,5—2 часа после употребления. Начинается тошнота, рвота, сильное слюноотделение, боль в животе, удушье, судороги, позднее — бред, галлюцинации. Особенно чувствительны к этим грибам дети. Ложные опята не отличаются сильной ядовитостью. При отравлении ими наблюдаются желудочно-кишечные расстройства.

Особое место занимают сморчковые грибы. По своим вкусовым качествам они ничем не уступают лучшим представителям грибного царства. Все виды сморчковых, по последним данным ученых, считаются съедобными, но наиболее вкусные из них сморчок конический и обыкновенный. Важно, что они появляются первыми, когда грибов в лесу еще нет. Перед употреблением сморчки следует прокипятить в течение 15—20 минут, слить горячую воду и хорошо промыть в холодной воде.

В строчках содержится яд гиометрин, который не удаляется даже кипячением. Наличие его в плодовых телах грибов колеблется в зависимости от того, в какой местности растет гриб. В одних странах строчки вызывают смертельные отравления, в других — употребляются без последствий. По данным известного советского ученого-миколога Л. В. Гарибоявой, в больших количествах гиометрин обнаружен в плодовых телах строчка обыкновенного, растущего на территории ФРГ. В сморчках этот яд не обнаружен.

Яд строчков способен накапливаться в организме человека. Гиометрин поражает печень, оказывает токсическое действие на нервную систему и нарушает обменные процессы в организме. Он разрушается лишь при длительном высушивании. После этого строчки становятся неядовитыми, в то время как бледная поганка не теряет своей токсичности и при высушивании. Сушить строчки и сморчки следует в день сбора в тени в хорошо проветриваемых местах. Досушивать грибы можно и на солнце. Чтобы избежать от-

равления, лучше всего использовать строчки после 3—4-недельной сушки. И сушеные строчки и сморчки перед употреблением лучше всего отварить и, слив отвар, многократно промыть водой. После этого их повторно термически обрабатывают: варят, жарят, тушат.

Отравления возникают не только при употреблении в пищу несъедобных грибов, но и съедобных перезревших. В старых грибах наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, действующие отрицательно на организм человека. Кроме того, причиной отравлений могут быть неправильно заготовленные или испорченные сушеные и консервированные грибы. Одним словом, грибы — такой продукт, употреблять который надо весьма осмотрительно.

КАК ВЫРАСТИТЬ ГРИБЫ

При желании грибы можно выращивать на приусадебных и дачных участках. Для разведения в домашних условиях больше всего подходят шампиньоны и вешенки. В БелНИИ лесного хозяйства разработана технология выращивания вешенки обыкновенной. Этот малоизвестный съедобный гриб в природных условиях встречается с сентября по ноябрь на ослабленных листовых деревьях или мертвой древесине, на пнях, валежниках и других растительных субстратах. В городских посадках его можно увидеть на усыхающих тополе, акации, каштане, клене, липе, в лесу — на березе, вязе, осине, дубе, грабе, ольхе и других деревьях. Вешенка обыкновенная растет группами. Плодовые тела расположены черепицеобразно крупные, мясистые, упругие. Шляпка вначале темно-бурая, затем пепельно-серая, к моменту полного созревания светлеет; имеет воронковидную форму, в диаметре иногда достигает 35 см. Мякоть гриба белая, сочная. Пластинки беловатые, низбегающие на ножку. Ножка до 3 см в длину, белая, гладкая, у основания волокнистая.

Оптимальная температура для развития грибницы вешенки — 25—28° С. Отклонения от указанного температурного режима вызывают замедление роста, а при температуре ниже 5° С и выше 30° С рост прекращается. Для формирования плодовых тел необходима высокая относительная влажность воздуха (до 90 %) и субстрата (до 60 %). Поскольку гриб относится к светолюбивым видам, для формирования плодовых тел необходимо естественное или хорошее искусственное освещение.

С каждым годом увеличивается число любителей, выращивающих грибы на своих приусадебных или садовых участках. Это интересное и увлекательное занятие позволяет иметь в любое время года свежие грибы. Вешенку обыкновенную можно выращивать в открытом грунте и в теплице.

Свежие пни срубленных плодовых деревьев, а также пни осины, тополя не следует выкорчевывать. Их можно использовать как субстрат для выращивания грибов. Для этого у пней срезают диск толщиной 4—6 см. Между срезанным диском и торцевой поверхностью пня укладывают грибницу вешенки обыкновенной слоем 1—2 см. Диск укрепляют одним-двумя гвоздями. Сверху пенек укрывают ветками или травой, иногда прикрывают и пленкой, чтобы не высыхала грибница и сохранялась влажность. «Прививать» грибницу следует в мае — июне. В сухую погоду пни поливают. Осенью на них появляются грибы.

Можно разводить вешенку обыкновенную и на отрубках древесины, вкопанных в грунт. Для этого весной свежесрубленный тополь или осину распиливают на отрубки длиной 25—30 см. Их расставляют в подвальном помещении или погребе, где обеспечена высокая влажность воздуха, вертикально один на другой по несколько штук. Между торцами раскладывают грибницу слоем 1—2 см. Сверху отрубки прикрывают пленкой. Все лето они стоят в погребе или подвале, где в результате жизнедеятельности грибницы устанавливается постоянная температура воздуха 19—22° С. Относительную влажность воздуха в пределах 90—98 % поддерживают за счет полива пола или же расставляют вокруг емкости, наполненные водой. Через 1,5—2,5 месяца отрубки прорастают грибницей и срастаются между собой так, что за один из них можно поднять всю колонну. Это — свидетельство того, что грибница хорошо прижилась. Перед посадкой сросшиеся отрубки разбивают. В грунт их высаживают в конце августа или начале сентября на глубину 10—15 см в саду, около забора или с северной стороны дома. Непосредственно после посадки, во время плодоношения и в сухое время года отрубки необходимо поливать. Осенью на них появляются первые грибы. Они растут дружно до глубокой осени и даже зимой во время оттепели. Самый обильный урожай снимают на второй год. Плодоносит гриб на искусственно высаженных отрубках 3—5 лет, пока не разрушится полностью древесина.

Вешенку обыкновенную на отрубках древесины, заготовленных таким же способом, выращивают и в теплицах осенью или зимой. «Заразить» древесину грибницей можно описанным выше способом.

Есть и другой способ. В теплице выкапывают ямки глубиной на половину отрубка (10—15 см), поливают водой и на дно каждой укладывают 70—100 г грибницы (в зависимости от диаметра отрубка). Затем на грибницу устанавливают отрубки и прикапывают их. Эту работу проводят в июне — июле. В течение лета отрубки регулярно поливают. Температура воздуха в теплице не должна превышать 28—30° С. При повышении теплицу проветривают. Первые грибы появляются осенью (в сентябре — октябре). Когда начинают вы-

падать дожди, пленку с теплицы можно снять. С наступлением заморозков теплицу снова накрывают пленкой.

При выращивании грибов зимой в отапливаемых теплицах необходимо поддерживать температуру воздуха 20—25° С в течение 1,5—2 месяцев и относительную влажность воздуха 90—95 %. При этом влажность почвы должна составлять 70—80 % от полной влагоемкости. По истечении этого времени температуру воздуха в теплице снижают (на 3—5 дней), а затем снова повышают до 10—14° С. Начинается плодоношение грибов; в этот момент их необходимо регулярно поливать. Такой способ выращивания позволяет иметь свежие грибы зимой и весной.

Следует помнить, что, в отличие от шампиньонов, для формирования и роста плодовых тел вешенки обыкновенной требуется много света. Технология же выращивания гриба проста, не требует больших затрат труда. Сложно да и практически невозможно вырастить в домашних условиях грибницу. Это не обязательно делать. Ее можно выписать в специализированной лаборатории по адресу: 121354, Москва, Г—354, совхоз «Заречье». Грибницу высылают почтой наложенным платежом.

Вешенка обыкновенная по пищевым качествам относится к грибам IV категории. Гриб содержит до 40 % сырого протеина, 3— жира, 2— углеводов, более 1— фосфора, 4 % калия. Отличается высоким содержанием микроэлементов, витаминов, по калорийности не уступает белому грибу, обладает приятным вкусом и своеобразным ароматом. Перед жарением гриб можно не отваривать, так лучше сохраняется аромат. С этой же целью не следует снимать кожицу со шляпки. Грибы не вымачивают, это влияет на вкус гриба, достаточно промыть их водой. Отваривают не более 20 минут на слабом огне. Приготавливая блюда из вешенки не следует добавлять много соли, перца, лука и других специй.





Грибы представляют собой ценность не только как продукт питания. Установлено, что в шляпочных грибах содержатся различные антибиотики, гормональные и ростовые вещества, а также ряд важных для организма человека соединений. В последние годы ученые всего мира изучают грибы как источник биологически активных и целебных веществ. Помогает ученым опыт народной медицины. Известно, что еще более двух тысяч лет назад люди использовали настои и вытяжки из грибов для лечения ряда заболеваний. В лечебниках XVII века имеются сведения о лекарственных свойствах белого гриба. Экстракт, полученный из его плодовых тел, применяли при обморожении, для лечения рака кожи и других новообразований. В настоящее время ученые подтвердили целебные свойства этого гриба. Из него выделено вещество, обладающее противоопухолевым действием, ускоряющее процесс заживления тканей. Антибиотики, содержащиеся в грибе, губительно действуют на кишечные палочки и палочки Коха. Недавно установлено, что вытяжка из белого гриба эффективна при лечении злокачественных опухолей. Особенно ценна в этом смысле еловая форма гриба. Из него получен также алкалоид герцинин, повышающий жизнедеятельность организма.

Желчный гриб, богатый специфической горечью, обладает желчегонными свойствами. В народной медицине Белоруссии его использовали при болезнях печени и желчного пузыря.

Настойку из высушенных плодовых тел веселки обыкновенной в народе применяли для заживления ран, а земляное масло из нее — для лечения ревматизма и полиартрита, а также при нарушении солевого обмена. Лиственничным масленком лечили хронический артрит, головные боли. Действующим началом является смолистое вещество.

Широко использовали в народной медицине и другие шляпочные грибы. Было замечено, что опенок осенний оказывает слабительное действие, улучшает перистальтику кишечника, ложные опенки — слабительное и рвотное. Перечным грибом лечили туберкулез, малыми дозами бледной поганки — холеру. Дождевики применяли как дезинфицирующее, противоопухолевое и кровоостанавливающее средство.

Издавна русские лекари настоями, отварами красных мухоморов лечили ревматизм, подагру, заболевания кожи, полуистлевшими плодовыми телами гриба натирали докрасна опухшие суставы; настойки применяли при судорогах, параличах, воспалениях желез. Народы Чукотки, Камчатки и Аляски считали данный гриб лучшим лечебным средством при нервных и психических расстройствах. Учеными нашего времени установлено, что сок, настой, мазь из мухомора хорошо заживляют кожу, облученную рентгеновскими лучами. Находит применение гриб и в гомеопатии. Препараты из него полезны при спазмах кровеносных сосудов, эпилепсии, хроническом тонзиллите и нарушениях деятельности спинного мозга. В красном мухоморе обнаружено антибиотическое вещество мускаруфин, которое тормозит развитие раковых опухолей.

При исследованиях ученые-медики более чем в 258 видах шляпочных грибов обнаружили антибиотические вещества. Из рыжика и других млечников советскими учеными получен антибиотик «Лактариовилин», из поддубника — «Болетол», которые сдерживают рост болезнетворных микроорганизмов. Сильными антибиотическими веществами обладают козляки. Вещества, обнаруженные в луговых опенках, оказывают положительное действие на щитовидную железу. В говорушках содержатся антибиотики, губительно действующие на патогенные грибы и туберкулезную палочку. Антибиотические вещества обнаружены и в таких грибах, как зеленушки, лисички, груздь синеющий и других. Индийскими учеными-фармакологами из шампиньона обыкновенного выделен антибиотик «Кампестрин», который убивает золотистый стафилококк, тифозную и паратифозную палочки. Вытяжка из горькушки тормозит рост микробов, вызывающих брюшной тиф и паратиф. Замечено, что употребление навозника серого в стадии алкогольного опьянения вызывает в организме стойкое отравление, которое выражается в тошноте, рвоте, сердцебиении и покраснении кожных покровов. На основании этого чехословацкие ученые пришли к выводу, что из него можно получить антиалкогольный препарат.

В глубокую старину в народной медицине использовали и трутовые грибы, которые обладают антибактерицидными свойствами. Они находили широкое применение как гигроскопический материал при перевязке ран. В одном из рукописных изданий XVI века на Руси упоминается гриб-трутовик, известный в настоящее время под названием чага, которым лечили рак желудка, болезни кишечника, печени и селезенки. Гриб замачивали в кипятке на 4 часа, затем мелко рубили и снова настаивали на кипятке двое суток из расчета одна часть гриба на пять частей воды. Густой коричневый напиток пили 3 раза в день по стакану. Применяли чагу и для компрессов.

Заинтересовались чагой и ученые-медики. В 50—60-х годах из нее получен ряд лечебных препаратов. Среди них «Бефунгин» — концентрированный экстракт гриба. Препарат выпускается также в виде таблеток и растворов, состоит в основном из гуминоподобной чаговой кислоты, которая обладает большой физиологической активностью. Чага оказывает положительное влияние на центральную нервную систему, на процессы обмена веществ, а также повышает сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям. Препараты из чаги, которые выпускает Ленинградский химико-фармацевтический завод, врачи назначают при язвенной болезни желудка, анацидном гастрите, а также в терапии новообразований. Опухолевый процесс чага не останавливает, но значительно улучшает самочувствие больного.

Лечебными свойствами обладает только трутовик, растущий на березе. В Белоруссии чага встречается повсеместно. Наиболее удобно заготавливать гриб зимой или ранней весной, когда лес хорошо просматривается. Наросты на живых деревьях подсекают острым топором под основание, а затем отделяют по частям. Собранную чагу разрубают на куски по 3—6 см и сушат в хорошо проветриваемых помещениях, под навесом или в сушилках при температуре не выше 60 °C.

Современная медицина настой чаги в домашних условиях рекомендует готовить следующим образом. Промытые кусочки гриба замачивают в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 4—5 часов. Затем их измельчают на терке или мясорубке и заливают кипяченой водой из расчета одна часть измельченной массы на пять частей воды. Температура воды должна быть не выше плюс 50° C, при более высокой действующие вещества гриба теряют свою активность. Настаивают в течение 48 часов, после чего раствор процеживают через марлю, отжимают осадок и к полученному настою добавляют ту жидкость, в которой замачивали кусочки гриба. Хранить настой можно только 3—4 дня в прохладном месте. Принимают за полчаса до еды по одному стакану три раза в день. Во время приема

чаги рекомендуется молочно-растительная диета. Лечение проводится курсами по 3—5 месяцев с перерывами между ними на 7—10 дней.

Противоопухолевой активностью обладают опенок зимний и вешенка обыкновенная.

Лекарственными свойствами обладает и лиственничная губка. Русские лекари использовали гриб при нервных потрясениях и лихорадке. В наше время препараты из лиственничной губки применяют в качестве кровоостанавливающего средства, при туберкулезе легких. Смолистые вещества губки действуют как слабительное.

Источником биологически активных веществ являются и другие трутовые грибы, такие, как березовая губка, корневая губка, трутовик настоящий. Трутовик плоский содержит тонизирующие вещества, а трутовик лакированный можно применять для лечения воспалительных заболеваний слизистой оболочки рта.

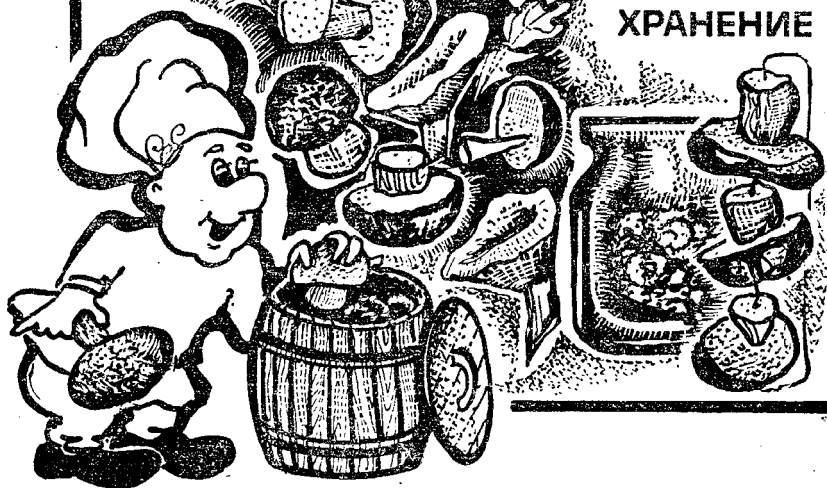
Водные вытяжки из некоторых грибов обладают антикоагулирующими свойствами и могут найти применение при лечении тромбозов.

В съедобном грибе шиитаке, родиной которого являются страны Юго-Восточной Азии, учеными Японии открыт спектр компонентов, обладающих высокой физиологической активностью. Из него выделен эритаденин — препарат, снижающий содержание холестерина в крови. Учеными-онкологами Японии установлено, что экстракт из свежих грибов шиитаке обладает антираковыми свойствами.

Чтобы грибные препараты получили всеобщее признание, необходимы широкие экспериментальные исследования. Нет сомнения в том, что грибы еще не открыли всех своих тайн.



ЗАГОТОВКА ГРИБОВ И ИХ ХРАНЕНИЕ



Съедобные грибы относятся к скоропортящимся продуктам питания. При длительном хранении они быстро поражаются личинками насекомых, плесневеют, раскисают и становятся непригодными к употреблению. Поэтому собранные грибы необходимо как можно скорее очистить и перебрать. При этом нужно еще раз тщательно проверить, не оказались ли рядом с полезными несъедобные и тем более ядовитые грибы. Мусор, приставший к гладкой шляпке гриба, соскабливают ножом. Кончик ножа должен быть острым, чтобы можно было, не ломая гриба, вырезать потемневшие и размягченные места, поврежденные насекомыми части. У более старых грибов удаляют трубчатую часть шляпки. У грибов, имеющих вязкую ножку, ее удаляют полностью. У маслят и сыроежек снимают кожицу со шляпки, начиная с краев. Обычно грибы перебирают в день сбора. Если же оставляют на следующий (это допустимо лишь в крайних случаях), то извлекают из тары и раскладывают ровным слоем в прохладном месте. При очистке их сразу же сортируют в зависимости от способа дальнейшей переработки.

Распространенными способами заготовки грибов являются сушка, соление, маринование. Для всех видов переработки отбирают только здоровые и крепкие экземпляры. Крупные шляпки разрезают на отдельные дольки, тонкие ножки режут вдоль, толстые поперек.

СУШКА

Это — самый надежный и простой способ заготовки грибов впрок. Для сушки используют в основном трубчатые грибы — белые, подосиновики, маслята, моховики, козляки, а также сумчатые — строчки и сморчки. При сушке улучшаются вкусовые качества строчка обыкновенного, белого гриба, подосиновика и других видов. Сухие белые грибы более душистые, более вкусные, чем свежие. Они ароматны, высококалорийны и годятся для приготовления супов, подливок, начинок и других блюд. Лучше всего их сушить целыми.

Из пластинчатых допускается сушка лисичек, вешенок и опят осенних. Другие пластинчатые грибы не рекомендуются сушить, так как многие из них содержат горький млечный сок, который не теряется и при сушке. К таким грибам относятся грузди, валуи, волнушки, скрипицы. И еще, сухие пластинчатые грибы трудно отличить от ядовитых. Поэтому органы санитарного надзора запрещают торговлю этими грибами в сухом виде.

Для сушки отбирают только здоровые, крепкие, без червоточин грибы. Тщательно очищают их от мусора и протирают влажной тряпочкой, но не моют. Ножки отрезают, крупные шляпки разрезают на части. У маслят, моховиков, подосиновиков, подберезовиков, опят и лисичек ножка не должна превышать 2—3 см. Отрезанные ножки сушат, выбрасывают только одревесневшие. При этом тонкие ножки разрезают вдоль, а толстые поперек на кружочки по 2—3 см. Сумчатые грибы сушат только целыми.

Условия сушки в значительной степени влияют на вкусовые качества грибов. Грибы можно сушить на воздухе, в специальных печах-сушилках, духовках, электродуховках, на солнце, в русской печи. При всех способах тепловой сушки их сначала провяливают при температуре 40—50 °С в течение 3—4 часов, а затем досушивают при 60—70 °С. Для сушки на воздухе грибы нарезают ломтиками, которые затем нанизывают на толстые нити или шпагат и подвешивают на сквозняке под навесом так, чтобы связки не соприкасались одна с другой. Можно также разложить ломтики на чистой фанере или мешковине в один слой и выставить на солнце, а на ночь убрать в помещение. При воздушной сушке через несколько дней грибы настолько высохнут, что их можно уже оставлять для зимнего хранения.

Для сушки грибов в электрических и газовых плитах используют противни или железные листы, на которые раскладывают грибы в один слой шляпками вверх. Можно нанизать шляпки и ножки грибов на стальные стержни и уложить их поперек противня так, чтобы они не касались один другого. Дверка духовки во избежание запаривания грибов должна быть чуть приоткрытой. Температура воздуха в духовке поддерживается в пределах 45—55 °С. Когда вода

из грибов вытечет, температуру поднимают до 70—75 °С. За 8—12 часов грибы высыхают.

Лучше всего сушить грибы в русской печи. Их раскладывают на противнях или сетках шляпками вверх и ставят в печь спустя 2—3 часа после того, как она протоплена. Трубу и заслонку оставляют открытыми, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха. Быстрее сушатся в печи грибы, нанизанные на металлические спицы, которые устанавливаются на специальных приспособлениях. Известна и комбинированная сушка, когда вначале грибы провяливают в русской печи или в духовке, а затем досушивают на солнце. Тогда они особенно хорошо сохраняют аромат. Или наоборот, вначале вялят на солнце или над горячей плитой, а затем досушивают в печке или духовке. Однако при таком способе сушки теряется аромат.

Правильно высушенные грибы слегка гнутся, ломаются, но не крошатся. Их хранят в закрытой стеклянной посуде в сухом, темном, прохладном месте. Можно держать и в льняных сумках. Сушеные грибы отличаются высокой гигроскопичностью. Они быстро впитывают влагу и посторонние запахи, поэтому нельзя оставлять их в сырых помещениях, вместе с пахучими веществами. Грибы в сушеном виде могут храниться годами, но со временем они теряют свои вкусовые качества.

СОЛЕНИЕ

Солить можно почти все съедобные грибы, кроме жгуче-едких сыроежек, сморчков и строчков, навозников, чесночника. Перезревшие трубчатые грибы также не следует солить, так как при варке они становятся мягкими и слизистыми. Для соления используют свежие молодые и среднего возраста грибы. Не следует солить дряблые, перезревшие, ослизлые, заплесневелые и червивые, а также смеси или крошки различных видов грибов.

Перед солением грибы сортируют по видам, очищают от мусора и отрезают ножки; исключение составляют белые, подосиновики, подберезовики и рыжики, у которых часть ножки оставляют. У маслят, рядовок и валуев со шляпок снимают кожицу. Подготовленные грибы тщательно промывают в проточной воде и солят.

После посола в грибах происходят сложные микробиологические, физико-химические и биохимические процессы. Это — ферментация. Процесс ферментации протекает в течение 30—40 дней. При этом грибы приобретают новые свойства (особый вкус и аромат), становятся пригодными к употреблению без кулинарной обработки.

Сухой способ засола. Для соления используют сочные грибы, не имеющие горького привкуса. Это — рыжик, под-

молочник, лучшие виды сыроежек. Грибы не моют, а только протирают мокрой тряпочкой. Солят в эмалированной, фарфоровой или стеклянной посуде. Ее пропаривают с ветками можжевельника или с листьями крапивы, черной смородины. Грибы укладывают слоями ножками вниз, пересыпая каждый слой солью грубого помола из расчета 30 г на 1 кг свежих грибов, а для рыжиков 40 г. Сверху грибы накрывают прокипяченной белой тканью, а затем деревянным кружком, на который кладут груз (гнет). Спустя несколько дней, грибы уплотнятся и дадут сок. Сухой способ засола прост, грибы получаются сочные, ароматные. Есть их можно не раньше, как через месяц. Для хранения грибы помещают в прохладное помещение с температурой воздуха не ниже 0 °C и не выше 5 °C.

При появлении плесени необходимо верхний слой грибов снять, промыть в холодной воде, горячей водой облить гнет и стенки тары, ткань прокипятить.

Холодный способ засола. Этим способом солят волнушки, грузди настоящий и перечный, скрипицу, подгруздки, валуи, горькушки и другие острые, горькие, с неприятным запахом грибы. Хорошо очищенные и промытые грибы вымачивают в холодной подсоленной воде (10—20 %-ный раствор).

В разных местах солят грибы по-разному. Вот несколько способов подготовки грибов к засолу.

По-белорусски. Перед тем как солить (а солят сырыми), грибы обязательно вымачивают в холодной воде, сменяя ее несколько раз. Рыжики держат в воде 4 часа; волнушки, белянки — 1 день; грузди, подгруздки — 2 дня; валуи — 2—3 дня, затем обдают кипятком.

По-волжски. Грузди, подгруздки, белянки, волнушки, рыжики не вымачивают, чтобы сохранить аромат, сочность, вкус. Их только хорошо промывают и сразу же солят. Горечь сама пропадет.

По-вятски. Грузди, подгруздки, белянки, волнушки вымачивают 5 дней, а валуи только отваривают. Рыжики совсем не вымачивают, сразу же солят.

По-московски. Грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи, вымачивают в солоноватой воде ровно 3 дня.

По-орловски. Для засола грибы непременно отваривают.

Вот и разберись, чей рецепт лучше. Как говорится, о вкусах не спорят. Выходит, самому надо проверять. Рекомендуются при вымачивании менять воду дважды в сутки, количество соли не должно превышать 2—3 % от массы грибов. При вымачивании следят за тем, чтобы грибы были полностью погружены в воду. Затем их помещают на сито и тщательно промывают холодной водой. Укладывают грибы в стеклянные или эмалированные емкости, деревянные бочонки (только не осиновые) слоями в 5—7 см, шляпками вниз, пересыпая каждый слой солью, как и при сухом способе засола, т. е. 30 г на 1 кг грибов. На дно емкости и сверху

кладут пряности: перец, укроп, лавровый лист, чеснок, хрен, лист смородины. Сверху грибы закрывают деревянным кружком, на который ставят гнет, например хорошо вымытый и ошпаренный кипятком камень. Нельзя класть кирпич (рассол помутнеет) и металлические предметы (они ржавеют). Тяжесть гнета должна быть такой, чтобы под его давлением через 2—3 дня выделился сок из грибов и закрыл их полностью. При этом если рассола образовалось много, его сливают, а если мало, то увеличивают гнет. Грибы холодного засола сохраняют приятный вкус и аромат, присущий каждому виду. Рыжики готовы к употреблению через 5 дней, грузди и подгруздки через 30—35, белянки и волнушки не ранее чем через 40, а валуи и скрипицы только через 50 дней.

Горячий способ засола. Горячим способом солят молодые и среднего возраста грибы, такие, как груздь настоящий, подгруздок белый, груздь черный, валуи-скрипицы, лисички, подберезовики, подосиновики и другие. Вначале грибы отваривают в подсоленной воде.

По-белорусски. Подберезовики, маслята, моховики, козляки, опенки отваривают 5—8 минут; белые, подосиновики, шампиньоны — 8—10 минут; лисички 12—15; валуи 15—20 минут.

По-московски. Грузди, подгруздки, сыроежки варят 5 минут, белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5—7 минут.

По-вятски. Белые грибы, подосиновики варят 1—2 минуты; лисички 20—25 минут. Волнушки и белянки вначале заливают кипятком, выдерживают полчаса, меняют воду и варят 15 минут. Скрипицы и валуи вымачивают двое суток и после варят 20 минут. Отваренные грибы откидывают на сито или дуршлаг, дают воде стечь, а затем промывают холодной водой. Мякоть сыроежек, волнушек, белянок, зеленушек отличается большой ломкостью. Поэтому их лучше солить горячим способом. При 5—8-минутном отваривании мякоть становится эластичной, нехрупкой. Рыжики при горячем засоле не вымачивают и не отваривают, только тщательно протирают мокрой тряпочкой. А чтобы сохранить в них смолистый аромат, количество соли на 1 кг следует уменьшить до 20 г. Еловые рыжики лучше всего солить горячим способом. Тогда они получаются плотными и насыщенно-желтыми.

При засолке грибов не надо забывать о травах. Листья и корни хрена, положенные в грибы, делают их пряно-острыми, предупреждают раскисание и порчу. Листья вишни и дуба придают грибам хрупкость и крепость, а зеленые веточки смородины черной — душистость. Такие грибы, как рыжики, белянки и волнушки, лучше солить без трав. Они имеют свой, присущий только им, грибной аромат. При горячем засоле, в отличие от холодного, грибы готовы к употреблению уже через несколько дней.

МАРИНОВАНИЕ

Маринуют белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, рыжики, сыроежки, лисички, вешенки и другие. Грибы сортируют по видам. Крупные шляпки разрезают на части. Ножки белых и подосиновиков разрезают на кусочки по 2—3 см. Валун перед маринованием отваривают в подсоленной воде, затем промывают. Подосиновики нельзя варить в одной посуде с очищенными маслятами, так как последние могут потемнеть. При мариновании главным компонентом является уксусная или лимонная кислота. В определенных концентрациях кислота угнетает микроорганизмы, которые портят грибы. Маринуют грибы в собственном соку или отваренные в воде заливают маринадом.

Грибы в собственном соку. В эмалированную посуду наливают полстакана воды, добавляют 1—1 1/2 столовой ложки поваренной соли и 2/3 стакана столового уксуса. Полученный раствор доводят до кипения. Затем в него опускают 1 кг хорошо очищенных и промытых грибов. Варят на слабом огне, осторожно помешивая. Пену снимают шумовкой. Когда пена перестанет появляться, в кастрюлю добавляют пряности: 5 горошин душистого перца, 3 кусочка корицы, 2 гвоздички, немного бадьяна, лавровый лист. Добавляют также немного лимонной кислоты. Есть и другой способ. В большую эмалированную посуду кладут подготовленные для маринования грибы (10 кг), 400 г соли, наливают 2 л воды и варят на слабом огне. Как только перестанет выделяться темная пена, кладут 2 г лаврового листа, 2 г душистого перца, немного гвоздики, корицы, бадьяна, укропа, петрушки, а также 2—3 чайные ложки сахара. Как только грибы осядут на дно кастрюли, а маринад станет прозрачным, обязательно следует добавить 100—180 г уксусной эссенции.

Грибы в маринаде. Подготовленные для маринования грибы отваривают в подсоленной воде (на 1 л воды берут 2 столовые ложки соли), затем откидывают их на сито или дуршлаг и раскладывают в простерилизованные банки. Одновременно готовят маринад. На 1 кг грибов требуется 250—300 г маринада, который готовят следующим образом. На 400 мл воды добавляют неполную чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 кусочка корицы, 2 гвоздички и на кончике ножа лимонную кислоту. Маринад кипятят в течение 20—30 минут на слабом огне. Затем охлаждают и добавляют 1/2—1/3 стакана столового уксуса. Разложенные в банки грибы заливают остывшим маринадом.

Консервировать грибы не рекомендуется. Установлено, что даже самая тщательная очистка и стерилизация грибов в домашних условиях не исключает попадания спор ботулинуса и образования токсина в укупоренных банках с грибами.



Из грибов можно приготовить большое количество самостоятельных блюд. Кроме того, они хорошо сочетаются с овощами, картофелем и хлебом, придают приятный аромат и вкус многим супам, являются прекрасным дополнением к рыбным и мясным блюдам. Грибы обогащают пищу витаминами и минеральными веществами.

Перед приготовлением свежие грибы чистят и моют. Сушеные грибы промывают и замачивают в воде на 2—3 часа для набухания. Воду после замачивания грибов можно использовать для приготовления супов, соусов и подливок. Очень соленые грибы промывают в холодной воде, а маринованные в крепком растворе кипятят.

Еще раз напомним, что грибы — скоропортящийся продукт, поэтому их надо обрабатывать не позднее чем через 3—4 часа после сбора. Нельзя употреблять в пищу перезревшие и размякшие грибы — в них легко образуются вредные вещества.

Следует знать, что грибы трудно перевариваются в желудке человека. Объясняется это тем, что в них очень много грибной клетчатки — хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ пищеварительным сокам к перевариваемым веществам. Кроме того, грибные белки в основном трудно растворимы, поэтому грибные блюда предназначены только для здоровых людей. Чтобы грибы лучше переваривались и усваивались, их нужно хорошо

проваривать и прожаривать, нарезать как можно мельче (можно пропустить через мясорубку). Ножки гриба, даже здоровые, лучше не употреблять в пищу, а сразу отрезать, так как в них фунгина еще больше. В шляпках грибной клетчатки меньше, поэтому перевариваются они лучше. Но и шляпку нужно нарезать маленькими ломтиками. У молодых грибов шляпки используют целиком, у старых срезают нижний трубчатый спороносный слой. Он в данном случае почти не имеет питательной ценности.

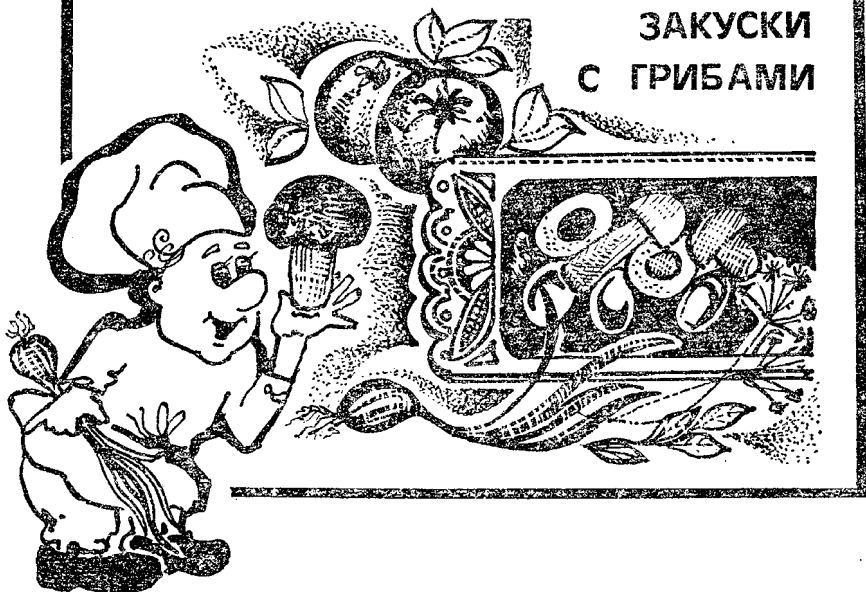
Значительно лучше усваивается организм грибной экстракт, который готовят из сока, получаемого при прогревании без воды грибов, имеющих мягкий, нежный вкус. Для получения сока можно использовать грибные крошки, ножки, губчатые слои и другие отходы, которые мелко шинкуют или пропускают через мясорубку и проваривают в собственном соку на медленном огне при кипении 30 минут. Затем грибную массу процеживают через марлю (предварительно ошпаренную кипятком), насухо отжимают. На 1 л полученной жидкости добавляют 1—2 чайные ложки мелкой соли, наливают в широкую посуду, ставят на слабый огонь. Когда вода испарится, экстракт загустеет и станет похожим на сироп. В горячем виде его наливают в маленькие простерилизованные бутылочки, которые плотно закупоривают и быстро охлаждают. Грибной экстракт используют в основном для соусов и заправки супов.

Чтобы получить грибной порошок, очищенные сухие грибы надо мелко нарезать и высушить до твердости, затем смолоть в кофемолке. Хранят порошок в сухом месте в закрытых банках, бутылках. Перед употреблением его смешивают с небольшим количеством воды и после набухания добавляют в пищу, кипятят 10—15 минут.

Ниже приводим рецепты приготовления самых разнообразных блюд из свежих, сушеных и соленых грибов, а также блюд, в которых грибы использованы как приправа. Некоторые рецепты оригинальны, большинство же взято из кулинарных книг.



ЗАКУСКИ С ГРИБАМИ



Бутерброды с грибами

Грибы соленые или маринованные — 200 г, хлеб ржаной — 4 ломтика, масло сливочное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сметана — 4 ст. ложки, помидоры — 1 шт., лук зеленый.

Грибы мелко рубят, добавляют сметану и измельченный репчатый лук. Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом и покрывают толстым слоем полученной начинки. Бутерброды украшают кусочками помидора и зеленым луком.

Бутерброды с шампиньонами

Грибы маринованные — 200 г, хлеб ржаной — 4 ломтика, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сметана — 3 ст. ложки, яйцо вареное — 1 шт., яблоки — 1 шт., помидоры — 1 шт., чернослив — 2 шт., лук зеленый, сахар, соль по вкусу.

Грибы шинкуют, добавляют сметану, нарезанный репчатый лук, измельченные яйцо и яблоко. Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом и покрывают толстым слоем полученной массы. Украшают кусочками помидора или половинками чернослива и зеленью.

Бутерброды с грибным маслом

Грибы тушеные — 4 ст. ложки, масло сливочное — 4 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., помидор, редис, огурец, зелень петрушки или укропа.

Масло взбивают до образования пышной массы, добавляют мелко нарезанные тушеные грибы, измельченный на терке репчатый лук. Полученным маслом намазывают ломтики хлеба, сверху кладут ветчину, колбасу или овощи. Украшают дольками помидора, огурца и редиса, зеленью.

Салат «Белорусский»

Грибы белые сушеные — 40 г, печень говяжья — 200 г, огурец соленый — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., яйцо вареное — 2 шт., майонез — 2/3 стакана, масло растительное — 3 ст. ложки, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Грибы промывают в холодной воде и замачивают. После набухания воду сливают и процеживают через 2 слоя марли. Промывают грибы вторично и отваривают в воде, в которой они были замочены. Отдельно варят говяжью печень, охлаждают. Подготовленные продукты и яйца нарезают соломкой, добавляют поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, майонез и перец. Перед подачей на стол раскладывают в салатницы и украшают зеленью петрушки или укропа.

Салат из свежих грибов

Грибы — 300 г, масло растительное — 2 ст. ложки, перец, соль, хрен, зелень петрушки.

Свежие грибы очищают, промывают и отваривают в течение 30 минут. Затем откидывают на дуршлаг, мелкие используют целыми, крупные режут ломтиками и укладывают в салатницу. Сверху грибы поливают растительным маслом, солят по вкусу, добавляют перец и натертый хрен, посыпают зеленью петрушки.

Салат из маринованных грибов

Грибы — 200 г, яблоко — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, соль, перец черный молотый, зелень укропа.

Грибы нарезают соломкой, яблоко трут на крупной терке, лук шинкуют. Все продукты соединяют, заправляют растительным маслом, перцем, солят. Массу выкладывают в салатницу, украшают кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из соленых грибов

Грибы — 300 г, масло растительное — 3 ст. ложки (или столько же сметаны), лук репчатый — 1 шт., лук зеленый.

Грибы режут дольками и заливают сметаной или растительным маслом, сверху посыпают шинкованным репчатым или зеленым луком.

Салат из печеных грибов

Грибы свежие — 500 г, масло растительное — 2 ст. ложки, сок из половины лимона, соль, перец, зелень петрушки или укропа.

Очищенные грибы промывают, сушат на полотенце, кладут в посуду шляпками вниз, наливают в каждую шляпку немного масла и сока лимона, посыпают солью, перцем и запекают в духовке. Когда грибы станут мягкими, выкладывают на тарелку, поливают выделившимся из них соком и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Салат из свежих шампиньонов

Грибы — 300 г, яйцо вареное — 2 шт., помидоры свежие — 2 шт., яблоки — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, сок из половины лимона или сок яблочный — 1 ст. ложка, сахар, соль, зелень укропа.

Шампиньоны режут тонкими ломтиками, тушат в сливочном масле до полной готовности и охлаждают. Яйца, помидоры и яблоко режут тонкими кружочками. Продукты укладывают слоями на блюдо, сверху заливают сметаной. Перед подачей на стол украшают зеленью укропа, в которую добавлены сок лимона, сахар и соль.

Салат из маринованных шампиньонов

Грибы — 250 г, лимон — 1/2 шт., лук зеленый — 3 ст. ложки.

Грибы выкладывают на тарелку без рассола, украшают ломтиками лимона и зеленым луком.

Салат из сыроежек

Сыроежки свежие — 500 г, масло растительное — 1 ст. ложка, лук зеленый.

Подготовленные молоденькие негорькие сыроежки кипятят в соленой воде, откидывают на дуршлаг, остужают во льду и заправляют растительным маслом. Украшают зеленым луком.

Салат из белых грибов

Грибы свежие — 500 г, масло растительное — 2 ст. ложки, уксус столовый, перец, ягоды рябины или брусники.

Отваренные грибы нарезают дольками, посыпают черным или красным перцем, поливают растительным маслом, уксусом. На вершину салатной горки кладут кисть спелой рябины или гроздь брусники.

Салат из груздей

Грибы соленые — 300 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, горошек зеленый, перец.

Шляпки груздей режут на 4 части, посыпают мелко рубленным репчатым луком, зеленым горошком, перцем и заправляют растительным маслом.

Салат из вешенки

Грибы свежие — 300 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, яйцо вареное — 2 шт., помидоры свежие — 2 шт., яблоки — 1 шт., сметана — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 шт., сок яблочный — 1 ст. ложка, сахар, соль.

Грибы хорошо промывают, режут тонкими ломтиками, тушат в сливочном масле, охлаждают. Репчатый лук, яйца, помидоры и яблоки нарезают тонкими кружочками. Продукты укладывают слоями на блюдо, сверху поливают сметаной, заправленной яблочным соком, сахаром и солью.

Пестрый салат с грибами

Грибы маринованные (белые, рыжики или шампиньоны) — 300 г, сыр твердый — 100 г, яблоки — 1 шт., помидоры — 1 шт., колбаса докторская или ветчина постная — 100 г, сметана 1 1/2 стакана, мед — 2 чайные ложки, соль, горчица, сок лимонный или яблочный, зелень петрушки.

Мелкие грибы используют целиком, крупные режут на части. Яблоки, помидоры, сыр, колбасу или ветчину нарезают брусочками и укладывают вместе с грибами в салатницу. Сметану смешивают с медом, добавляют по вкусу соль, горчицу, лимонный или яблочный сок. Смесью заливают подготовленные продукты, украшают зеленью петрушки.

Косовский салат

Грибы сушеные — 100 г, свекла столовая — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 1/2 стакана, чеснок — 4 дольки, уксус столовый, сахар, соль.

Свеклу варят в кожуре, чистят, нарезают соломкой и сбрызгивают уксусом. Одну луковицу мелко шинкуют и тушат в растительном масле; вторую луковицу и отваренные грибы режут соломкой; чеснок толкут. Все продукты смешивают со сметаной, заправленной уксусом, сахаром, солью. Подают салат в керамической миске с деревянной ложкой.

Зимний салат

Грибы маринованные — 150 г, картофель отварной — 4 шт., фасоль белая вареная — 1 стакан, морковь вареная —

1 шт., яблоки — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., огурцы соленые — 2 шт., горчица — 1 чайная ложка, растительное — 4 ст. ложки, помидоры маринованные — 3 шт., перец красный сладкий маринованный — 1 стручок, уксус столовый, перец красный молотый, соль, зелень петрушки.

Грибы, овощи, яблоки нарезают мелкими кубиками и смешивают с фасолью. Заправляют растительным маслом, смешанным с горчицей и уксусом, добавляют соль и перец. Полученную массу перемешивают, выкладывают в салатницу горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, украшают кольцами перца и маринованными помидорами.

Салат из свежих грибов с картофелем

Грибы — 300 г, картофель отварной — 4 шт., лук репчатый — 1 шт., заправка салатная — 1 стакан, помидоры — 1 шт., соль, перец, салат зеленый, зелень укропа или петрушки.

Отваренные и остуженные грибы и картофель нарезают кубиками, соединяют с мелко нарезанным луком, солят по вкусу. Поливают салатной заправкой и грибным отваром. Укладывают в миску, украшают листьями зеленого салата, веточками укропа и кольцами красного помидора. Для приготовления салатной заправки используют 1/2 стакана 3 %-ного столового уксуса, в котором растворяют 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку сахара, добавляют 1/2 стакана растительного масла и немного молотого перца. Хранят салатную заправку в холодильнике.

Салат из маринованных грибов с картофелем

Грибы — 150 г, картофель — 4 шт., лук репчатый — 1 шт., сметана — 4 ст. ложки, зелень петрушки или укропа.

Маринованные грибы шинкуют, добавляют в них мелко нарезанный лук. Отваренный в кожуре картофель очищают и режут кубиками. Перемешивают грибы с картофелем. Солят по вкусу, заправляют сметаной, можно майонезом или салатной заправкой. Салат укладывают в миску, украшают зеленью петрушки или укропа.

Грибной салат с картофелем и майонезом

Грибы свежие — 300 г, картофель — 4 шт., майонез — 4 ст. ложки, соль, сельдерей.

Отваренные грибы и картофель нарезают ломтиками, добавляют мелко рубленый сельдерей, перемешивают и заливают майонезом.

Грибной салат с помидорами

Грибы маринованные или соленые — 150 г, помидоры — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., масло подсолнечное — 2 ст. ложки, перец черный молотый, горошек зеленый, уксус столовый, соль, зелень петрушки.

Грибы режут дольками, мелкие оставляют целыми, добавляют нарезанные ломтиками помидоры, шинкованный репчатый лук, зеленый горошек, солят по вкусу и заправляют подсолнечным маслом и уксусом. Украшают веточками петрушки.

Грибной салат с яйцом и майонезом

Грибы маринованные (белые, подосиновики, маслята и др.) — 200 г, яйцо вареное — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 шт., горошек зеленый, соль.

Нарезанные грибы, вареные яйца и лук солят и хорошо перемешивают. Добавляют горошек и заправляют сметаной.

Салат из маринованных грибов с зеленым горошком

Грибы — 200 г, горошек зеленый — 1 стакан, яблоко кислое — 2 шт., яйцо вареное — 1 шт., майонез — 3 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, сахар, перец красный сладкий.

Грибы нарезают дольками. Яблоки трут на крупной терке. Подготовленные продукты смешивают с зеленым горошком и заправляют майонезом, сметаной и сахаром. Салат выкладывают в миску, посыпают рубленым яйцом, сверху украшают кружочками красного перца.

Грибной салат с ветчиной

Грибы соленые или маринованные — 200 г, ветчина постная — 100 г, картофель отварной — 4 шт., огурцы свежие — 1 шт., помидоры свежие — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., сметана — 1 стакан, яйцо вареное — 1 шт., уксус столовый, соль, сахар, горчица, салат зеленый, зелень укропа или петрушки.

Грибы, ветчину, картофель и огурцы нарезают равными дольками, перемешивают. В сметану добавляют уксус, горчицу, соль, сахар. Полученной заправкой заливают подготовленные продукты. Укладывают горкой на листья зеленого салата. Украшают ломтиками яйца, помидора и зеленью.

Салат из сушеных грибов с сельдью

Грибы — 100 г, сельдь — 3 шт., яйцо вареное — 2 шт., сметана — 1 стакан, лук репчатый — 1 шт., соль, уксус столовый, перец, зелень петрушки.

Грибы замачивают в воде на 2 часа. Затем отваривают, откидывают на дуршлаг, крупно рубят. Филе сельди нарезают кубиками. Мелко шинкованный лук обдают горячим раствором столового уксуса (1:1). Все продукты соединяют с рубленным яйцом, солят, перчат и заправляют сметаной. Украшают листочками петрушки.

Салат из грибов и свежей рыбы

Грибы маринованные — 150 г, рыба — 2 шт., горошек зеленый — 1 стакан, майонез — 4 ст. ложки, яйцо вареное — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., горчица — 1 чайная ложка, перец черный — 5 горошин, соль, лист лавровый, зелень петрушки.

Овощи, коренья и специи опускают в подсоленный кипяток. Через 15—20 минут в отвар закладывают очищенную и выпотрошенную рыбу, варят до готовности. Рыбу остужают, удаляют кости, филе мелко рубят. Грибы нарезают дольками, смешивают с зеленым горошком и рыбой, заливают майонезом. Украшают рубленным яйцом и зеленью петрушки.

Салат из свежих грибов с сельдью

Грибы — 300 г, сельдь — 2 шт., помидоры свежие — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., яйцо вареное — 2 шт., майонез — 4 ст. ложки, творог — 1 ст. ложка, огурцы соленые — 1 шт., соль, зелень укропа или петрушки.

Отваренные грибы, сельдь, помидоры, огурец, лук и яйцо режут маленькими кусочками. Майонез смешивают с протертым творогом. Подготовленные продукты смешивают с майонезом, укладывают в салатницу. Украшают ломтиками яйца, мелкорубленной зеленью петрушки или укропа.

Салат из маринованных грибов с креветками и патиссонами

Грибы — 100 г, креветки — 200 г, патиссоны измельченные — 4 ст. ложки, картофель — 2 шт., яйцо — 1 шт., майонез — 4 ст. ложки, сок лимонный, соль, зелень петрушки.

Грибы, вареный картофель и патиссоны нарезают тонкими ломтиками. Солят, заправляют майонезом, перемешивают и выкладывают в салатник. Креветки отваривают, очищают от панциря, сбрызгивают лимонным соком. Кладут на продукты сверху. Украшают дольками сваренного вкрутую яйца и веточками петрушки.

Грибной винегрет

Грибы соленые — 200 г, лук репчатый — 2 шт., морковь — 2 шт., свекла столовая — 1 шт., картофель — 2 шт., огурцы свежие — 1 шт., масло растительное — 4 ст. ложки, сок лимон-

ный или кислота лимонная разведенная — 2 ст. ложки, листья салата и сельдерея, зелень петрушки.

Грибы мелко шинкуют; лук, огурец, отваренную морковь, свеклу и картофель режут мелкими кубиками. Соединяют все вместе. Растительное масло смешивают с лимонным соком или разведенной лимонной кислотой и заливают им подготовленные и перемешанные продукты. Винегрет раскладывают в тарелки на листья салата, сверху украшают веточками петрушки и сельдерея.

Огурцы, фаршированные грибами

Огурцы свежие — 2 шт., грибы маринованные или соленые — 150 г, хрен тертый — 1—2 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, помидоры свежие — 1 шт., стручок красного перца — 1 шт., сахар, укроп.

Огурцы разрезают вдоль, каждый на 2 части, удаляют семена и немного мякоти так, чтобы основание каждой части оставалось целым. В углубление насыпают немного соли. Грибы шинкуют и заливают сметаной, в которую добавляют хрен тертый, перец, сахар. Огурцы заполняют подготовленным фаршем, украшают ломтиками помидора и зеленью укропа.

Помидоры, фаршированные грибами

Помидоры свежие крупные — 4 шт. или помидоры небольшие — 8 шт., грибы свежие — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо вареное — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, майонез — 4 ст. ложки, соль, редис, перец, зелень петрушки.

Помидоры разрезают пополам, у небольших срезают верхнюю часть, удаляют семена и часть мякоти, внутрь насыпают немного соли и перца. Подготовленные грибы, лук шинкуют и тушат в собственном соку со сливочным маслом, охлаждают. Яйца варят вкрутую, мелко режут, смешивают с грибами, добавляют часть мякоти помидоров и заправляют майонезом. Помидоры наполняют фаршем и накрывают сверху ранее срезанными ломтиками. Украшают дольками редиса и зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные грибами

Грибы белые сушеные — 25 г, яйцо — 8 шт., лук репчатый — 1 шт., масло топленое — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, соус «Южный» — 1 ст. ложка, соль, зелень петрушки.

Сваренные вкрутую яйца очищают, срезают тупой конец яйца, вынимают желток и растирают его. Отваренные грибы мелко рубят и соединяют с поджаренным на топленом масле луком и растертым желтком. Солят по вкусу. Полученным фаршем заправляют яйца, прикрывая сверху шляпками

из белков. «Грибочки» выставляют на тарелку, заливают соусом и украшают зеленью петрушки. Соус готовят из майонеза и сметаны, в смесь добавляют соус «Южный».

Икра из свежих грибов

Грибы — 400 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, уксус столовый или сок лимонный — 1 ст. ложка, лук зеленый — 1 ст. ложка, соль, перец.

Грибы тушат в собственном соку. Затем шинкуют и смешивают с мелко нарезанным репчатым луком, слегка поджаренным в растительном масле. Смесь заправляют уксусом или лимонным соком, добавляют соль, перец, сверху посыпают зеленым луком.

Икра из сушеных и соленых грибов

Грибы сушеные — 30 г, грибы соленые — 200 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, чеснок — 5 долек, яйцо вареное — 1 шт., уксус столовый, соль, перец, зелень петрушки.

Сушеные грибы замачивают, затем отваривают. Готовые откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, смешивают со слегка поджаренным в растительном масле репчатым луком и тушат на медленном огне. Соленые грибы режут дольками и смешивают с охлажденными тушеными грибами, добавляют толченый чеснок, уксус, соль и перец. Икру укладывают в салатницу, посыпают мелко рубленым яйцом.

Заливное из боровиков

Грибы свежие — 400 г, масло растительное — 3 ст. ложки, желатин — 2 ст. ложки, горчица — 2 чайные ложки, желток яйца — 1 шт., сахар, соль, уксус столовый, веточки петрушки.

Грибы отваривают в 1 л воды, откидывают на дуршлаг и режут ломтиками. В 1/2 стакана кипяченой воды всыпают желатин, дают ему набухнуть в течение 1 часа и закладывают в грибной бульон, подогревают на медленном огне до полного растворения, но не кипятят. Подготовленные грибы укладывают на блюдо, заливают желатином, украшают веточками петрушки и ставят в холодильник для застывания.





Грибной отвар

Грибы белые свежие — 200 г или сушеные — 40 г, вода, соль.

Очищенные и вымытые грибы отваривают на слабом огне в течение 20—30 минут. Сушеные грибы промывают и замачивают в холодной воде на 2—3 часа. Затем в той же воде грибы варят 40—50 минут, до мягкости. Отвар процеживают, добавляют соль и подают на стол в чашках к пирожкам с мясом или луком. Отвар можно использовать для соусов и супов, из отваренных грибов приготовить отдельные блюда.

Грибной бульон с овощами

Грибы сушеные — 25 г, картофель — 4 шт., морковь — 1 шт., помидоры свежие — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., капуста — 1/3 кочана, пастернак, соль, перец, зелень петрушки.

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы кладут в кастрюлю и заливают холодной водой. Туда же добавляют нарезанные ломтиками овощи. Варят при слабом кипении в течение 1 часа. Затем овощи вынимают, а грибы продолжают варить еще 1 час. Готовый бульон процеживают, закладывают в него мелкорубленные отваренные грибы, перец. При подаче на стол посыпают измельченной зеленью петрушки.

Бульон с грибными клецками

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 2 шт., мука — 5 ст. ложек, масло сливочное топленое — 1 ст. ложка, яйцо — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль, лист лавровый.

Грибы отваривают, отцеживают и вместе с луком пропускают через мясорубку. Добавляют взбитые яйца, муку, соль, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 20—30 минут. Из полученного фарша чайной ложкой формируют клецки, опускают их в кипящий отвар и варят 5—10 минут, пока не всплывут на поверхность. С грибными клецками можно приготовить грибной, картофельный и овощной супы. При подаче на стол заправляют сметаной.

Борщ с грибами

Грибы свежие — 250 г или сушеные — 40 г, картофель — 5 шт., свекла столовая — 3 шт., корень петрушки или сельдерея — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, мука — 1 чайная ложка, уксус столовый, лист лавровый, соль, зелень петрушки.

Свежие грибы хорошо очищают, промывают в проточной воде, режут и тушат вместе с мелко нарезанными кореньями в масле. Из подготовленных грибов варят бульон. Отварную свеклу измельчают соломкой, сбрызгивают уксусом и пассеруют; картофель нарезают продолговатыми кусочками, отваривают в бульоне до мягкости, добавляют шинкованный лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды. Все это закладывают в бульон, солят и варят 10 минут. Перед готовностью добавляют томат-пюре и лавровый лист. При подаче на стол заправляют сметаной и посыпают зеленью петрушки.

Борщ постный с грибами и квашеной капустой

Грибы белые сушеные — 40 г, свекла столовая — 4 шт., капуста квашеная — 1 стакан, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, масло растительное — 3 ст. ложки, паста томатная — 2 ст. ложки, лист лавровый, соль, перец, зелень укропа.

Грибы промывают и замачивают в воде на 2—3 часа. Затем отваривают в той же воде до мягкости и откидывают на дуршлаг. Нарезанные лук, капусту, свеклу, морковь и петрушку поджаривают в масле; в конце жарения добавляют муку. Готовые овощи заливают грибным бульоном, добавляют томатную пасту, перец и лавровый лист. В бульон закладывают нашинкованные и обжаренные в масле грибы, варят все вместе 30 минут. Перед подачей на стол посыпают зеленью укропа.

Борщ с грибами и черносливом

Грибы сушеные — 75 г, свекла столовая — 4 шт., капуста — 1/4 кочана, картофель — 4 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., томат-пюре — 1/2 стакана, масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 1 чайная ложка, чернослив — 8 шт., соль, перец, лист лавровый.

Грибы промывают и замачивают в воде на 2—3 часа; затем отваривают и откидывают на дуршлаг. Бульон процеживают, грибы нарезают. Свеклу шинкуют соломкой, добавляют один стакан грибного бульона, томат-пюре и тушат в кастрюле или на сковороде до полуготовности. Нашинкованные морковь, петрушку и лук обжаривают в масле и смешивают с пассерованной мукой. В кипящий грибной бульон кладут нарезанные капусту, картофель и доводят до кипения, добавляют промытый чернослив, тушеную свеклу, пассерованные коренья, лук, муку, перец, лавровый лист, соль и варят до готовности.

Борщ киевский с грибами

Грибы сушеные — 50 г, картофель — 4 шт., капуста свежая — 1/3 кочана, свекла столовая — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., квас свекольный — 1 стакан, мука — 1 чайная ложка, томат-пюре — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, желток яйца — 2 шт., соль, перец, сахар, лист лавровый, зелень укропа.

Грибы промывают и замачивают на 2—3 часа; затем отваривают и откидывают на дуршлаг. Бульон процеживают, грибы мелко шинкуют и поджаривают на масле. Свеклу режут соломкой, добавляют немного грибного бульона и тушат. Оставшийся бульон доводят до кипения, закладывают грибы, нарезанные капусту и картофель, измельченные коренья и лук, разведенную грибным бульоном муку, кипятят 5 минут. Затем вливают свекольный квас с сахаром, солят, перчат, опускают лавровый лист и доводят до готовности. При подаче на стол направляют сметаной, смешанной с сырым желтком, и посыпают зеленью укропа. Для приготовления свекольного кваса берут 500 г столовой свеклы. Ее очищают, промывают, нарезают кружочками, заливают 1 л холодной воды и ставят в теплое место для брожения. Через 2 недели квас готов, его надо охладить.

Борщ с грибами и килькой

Грибы сушеные белые — 40 г, картофель — 4 шт., свекла столовая — 2 шт., фасоль — 1 стакан, томат-пюре — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., корень

петрушки — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, килька в томате — 1 банка, соль, перец, зелень петрушки.

Грибы и фасоль замачивают в холодной воде в отдельности. Через 2—3 часа фасоль закладывают в кастрюлю с грибами и варят до готовности. Свеклу шинкуют и тушат. Корень петрушки и морковь режут кубиками и вместе с мелко рубленным луком слегка поджаривают на растительном масле, затем смешивают с тушеной свеклой и добавляют томат-пюре. Смесь разводят бульоном и кипятят. В кипящий бульон с грибами и фасолью кладут картофель, нарезанный кубиками, нашинкованную капусту, соль и варят 10—15 минут. Затем добавляют свеклу с кореньями, лавровый лист, перец, в конце варки — кильку в томате, доводят до кипения. На стол подают со сметаной и мелко рубленной зеленью петрушки.

Борщ из фасоли и сушеных белых грибов

Фасоль — 125 г, грибы — 100 г, лук репчатый — 2—4 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., корень пастернака — 1 шт., настой отрубей — 1 л, соль, зелень петрушки и укропа.

Грибы и фасоль замачивают с вечера в теплой воде в отдельности. При варке фасоль опускают в кипяток, дают закипеть, сливают первую воду и заменяют другой, тоже кипящей. Мелко нарезанный лук и натертые на крупной терке корни закладывают, когда фасоль сварится до полуготовности. Солят. Грибы вынимают из воды, промывают и мелко нарезают. Варят отдельно в той же воде, в которой они вымачивались, предварительно процедив ее сквозь марлю. Когда и фасоль, и грибы будут готовы, соединяют их в одной кастрюле, вливают настой отрубей, подкисляют, солят и дают вскипеть. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

Щи ленивые с грибами

Грибы свежие — 200 г или сушеные — 50 г, капуста свежая — 1/2 кочана, лук репчатый — 3 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., помидоры свежие — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, томат-пюре — 3 ст. ложки, соль, перец, лист лавровый, зелень укропа.

Свежие грибы очищают, моют, затем отваривают и процеживают. Сушеные грибы промывают в холодной воде и замачивают на 2—3 часа. После набухания варят грибной бульон. Капусту и картофель крупно нарезают, складывают в кастрюлю, заливают бульоном и варят до готовности овощей. Свежий помидор режут дольками и пассеруют на растительном масле с измельченным репчатым луком и мукой, разведенной холодным грибным бульоном. Отваренные грибы нарезают дольками, обжаривают в масле с нашинкован-

ным луком. Все продукты соединяют, кладут лавровый лист, перец и варят 30 минут. Перед подачей на стол дают отстояться, посыпают зеленью.

Щи из квашеной капусты с грибами

Кости говяжьи — 500 г, грибы сушеные — 50 г, капуста квашеная — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, томат-пюре — 3 ст. ложки, мука — 2 чайные ложки, соль, перец, лист лавровый, зелень укропа или петрушки.

Варят отдельно костный и грибной бульоны. Грибы откидывают на дуршлаг, промывают и нарезают. Квашеную капусту, лук и морковь шинкуют, кладут в кастрюлю, добавляют немного костного бульона, жира, томата-пюре, закрывают крышкой и тушат, периодически помешивая. Затем костный бульон смешивают с грибным, доводят до кипения, кладут тушенную с овощами капусту, грибы, пассерованную муку, перец, лавровый лист и варят в течение 5—10 минут. Готовые щи заправляют сметаной, посыпают зеленью укропа или петрушки.

Рассольник с грибами

Грибы сушеные — 50 г, огурцы соленые — 3 шт., рассол — 1/2 стакана, картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., сметана — 4 ст. ложки, перец черный — 8 горошин, лист лавровый — 3 шт., укроп.

Грибы хорошо промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2—3 часа. Варят в этой же воде без соли. Отваренные грибы промывают холодной водой. Лук, морковь, петрушку режут соломкой, обжаривают в масле, опускают в кипящий грибной отвар, добавляют нарезанный кусочками картофель и варят до готовности. Огурцы очищают от кожуры и семян, режут ломтиками и кладут в бульон, доливая, если надо, рассол. Туда же закладывают грибы, перец, лавровый лист и кипятят еще 10—15 минут. При подаче на стол заправляют сметаной, посыпают зеленью.

Солянка грибная

Грибы белые сушеные — 25 г, грибы соленые — 100 г, капуста свежая нарезанная — 2 стакана, капуста квашеная — 1,5 стакана, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., помидоры свежие — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, маслины — 12 шт., укроп измельченный — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, лимон — 1/2 шт., перец черный — 6 горошин, лист лавровый, соль, зелень укропа.

Грибы промывают в воде, замачивают на 2—3 часа. Затем отваривают, процеживают, нарезают соломкой и вместе с шинкованными морковью, петрушкой и сельдереем снова опускают в отвар; немного варят. Свежую и квашеную капусту, измельченные помидоры и лук тушат с маслом до мягкости. Подготовленную капусту и грибы соединяют с бульоном, добавляют пряности и варят около 15 минут на умеренном огне. Солянку заправляют сметаной и лимонным соком.

Солянка грибная с мясом

Грибы свежие — 300 г, кости говяжьи — 300 г, говядина — 100 г, ветчина постная — 50 г, сосиски или сардельки — 50 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., огурец соленый — 1 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, маслины — 10 шт., лист лавровый, соль, перец, зелень петрушки.

Из костей, мяса и кореньев варят бульон, при готовности процеживают. Лук шинкуют, тушат в масле вместе с подготовленными измельченными грибами и томатом-пюре. Мясо из супа, ветчину, сосиски или сардельки нарезают маленькими ломтиками. Соленый огурец очищают от кожуры и семян, разрезают вдоль на четыре части и также режут ломтиками. Все продукты опускают в бульон, добавляют маслины, солят, перчат и варят 10—15 минут. При подаче на стол заправляют сметаной, кладут ломтики лимона, сверху посыпают рубленой зеленью петрушки.

Суп грибной

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., маргарин сливочный — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, желток яичный сырой — 1 шт., сливки — 1/2 стакана, бульон мясной — 1 1/2 л, соль, зелень петрушки.

Рубленые грибы, лук подрумянивают на маргарине в кастрюле, затем добавляют муку и бульон. Варят в течение 30 минут. Заправляют смесью сливок и взбитого желтка. Солят по вкусу. Перед подачей на стол блюдо посыпают зеленью петрушки.

Суп из лисичек

Лисички свежие — 500 г, сало шпик — 100 г, лук репчатый — 1 шт., мука — 1 чайная ложка, сметана — 2 ст. ложки, соль, перец.

Шпик режут мелкими ломтиками, толкут в ступке и тушат в нем мелко нарезанный лук. Добавляют хорошо промытые в воде лисички и тушат 45 минут. Затем грибы

заливают кипятком, солят и доводят до кипения. Заправляют суп мукой, смешанной со сметаной. При желании посыпают перцем.

Суп из опят осенних

Опята свежие — 400 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1/2 шт., перец, зелень петрушки.

Шляпки опят (ножки удаляют) тщательно промывают в холодной воде, кладут в кастрюлю вместе с мелкорубленным луком и растопленным маслом. Варят на медленном огне 20—30 минут. Затем добавляют муку, разведенную в холодной воде, кипятят несколько минут, заправляют сметаной и специями. Перед подачей на стол суп обильно посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп пестрый из шампиньонов

Шампиньоны свежие — 200 г, морковь — 2 шт., картофель — 3 шт., яйцо — 2 шт., масло сливочное — 1 чайная ложка, лист лавровый — 1 шт., перец, зелень петрушки.

Грибы режут на кусочки, морковь кружочками и варят в подсоленной воде в течение 25 минут. Добавляют нарезанный кубиками картофель, лавровый лист и доводят до готовности. Заправляют сливочным маслом, яйцом, посыпают черным перцем или мелкорубленной зеленью петрушки.

Суп с говядиной и шампиньонами

Шампиньоны свежие — 300 г, говядина — 120 г, морковь — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., квас хлебный — 1/2 стакана, сметана — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, перец, зелень укропа. Для лапши: мука — 1/3 стакана, яйцо — 1 шт., соль.

Из говяжьего мяса варят бульон. Свежие грибы нарезают и варят в воде до готовности, процеживают. Мясной бульон соединяют с грибным, закладывают подготовленные грибы, лапшу, поджаренные на сливочном масле коренья — морковь, петрушку, лук. Варят еще 10—15 минут. Затем вливают кипяченый хлебный квас, солят, перчат. При подаче на стол в тарелки добавляют кусочки мяса, заправляют сметаной и мелко нарезанной зеленью укропа.

Суп овощной с грибами

Грибы свежие — 300 г, масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, сельдерей — 1 шт., пастернак — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 3 шт., перец душистый — 10 горошин, картофель — 6 шт., соль, зелень петрушки.

Хорошо очищенные и промытые грибы режут на мелкие части. Сельдерей, пастернак, морковь нарезают кубиками, лук кольцами. Грибы и овощи вместе подрумянивают в масле и перекладывают в кастрюлю, добавляют мясной бульон, специи и варят. При закипании в суп закладывают ломтики картофеля. При подаче на стол посыпают зеленью петрушки.

Суп картофельный со свежими грибами

Грибы — 250 г, картофель — 5 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., масло сливочное — 3—4 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, соль, перец, зелень укропа.

Грибы белые или маслята очищают, тщательно моют. Ножки отрезают, мелко рубят и поджаривают на масле. Морковь, петрушку, лук режут соломкой и также поджаривают. Шляпки грибов нарезают, ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг. Переложив в кастрюлю, заливают водой и варят 40 минут. Затем добавляют поджаренные ножки грибов и коренья, кубики картофеля. Солят и перчат по вкусу, кладут лавровый лист и варят до готовности. При подаче на стол заправляют сметаной и посыпают измельченной зеленью укропа.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Грибы белые — 25 г, картофель — 3 шт., чернослив — 8 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лимон — 2 ломтика, соль.

Грибы, предварительно замоченные, отваривают, затем мелко шинкуют. Бульон процеживают и кладут в него подготовленные грибы. Добавляют пассерованные на растительном масле муку и лук, доводят до кипения. Закладывают нарезанный ломтиками картофель, чернослив, ломтики лимона и варят до готовности.

Суп из белых грибов с кабачками

Грибы свежие — 300 г, кабачки — 300 г, картофель — 2 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., помидоры — 1 шт., масло сливочное или маргарин — 1 ст. ложка, соль, зелень лука и петрушки.

Картофель нарезают кубиками, коренья тонкими кружочками, зеленый лук измельчают. Все вместе пассеруют на маргарине. Свежие грибы очищают, моют, шинкуют и закладывают в кипящую воду, варят в течение 20—30 минут. Затем добавляют пассерованные коренья, картофель. Нарезан-

ные кубиками кабачки и ломтики помидоров опускают в суп за 10 минут до окончания варки. При подаче на стол посыпают зеленью петрушки.

Суп свекольный с грибами

Грибы сушеные — 50 г, мясо свиное или говяжье с косточкой — 400 г, свекла столовая — 3 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., морковь — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, перец — 6 горошин, соль, уксус столовый, лист лавровый.

В холодную воду кладут мясо, предварительно замоченные сушеные грибы и варят. Готовый бульон процеживают, грибы нарезают, коренья протирают через сито и обратно опускают в бульон. Отваренную отдельно свеклу очищают, измельчают на крупной терке и закладывают в кипящий бульон, добавляют лимонную кислоту или столовый уксус, заправляют поджаренной на масле мукой. При подаче на стол суп заправляют сметаной.

Суп с грибами и тыквой

Грибы свежие — 200 г или отваренные — 100 г, тыква — 200 г, лук репчатый — 1 шт., картофель — 2 шт., яблоко кислое — 1 шт., помидоры свежие — 1 шт., маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, корень петрушки или сельдерея — 1 шт., соль, лук зеленый.

Отваренные грибы, лук и петрушку измельчают и тушат в маргарине. Тыкву и картофель нарезают соломкой, опускают в горячую воду и варят почти до полной готовности. Затем добавляют тушеные грибы с кореньями и нарезанные тонкими ломтиками помидор и яблоко. Суп варят еще несколько минут, пока продукты в нем не станут мягкими. Заправляют сметаной и посыпают зеленым луком.

Суп овсяный с грибами

Грибы белые сушеные — 40 г, крупа овсяная «Геркулес» — 40 г, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., маргарин сливочный — 2 ст. ложки, перец, лист лавровый.

Грибы промывают в воде, замачивают на 2—3 часа затем отваривают и процеживают. Грибы шинкуют. Отдельно режут коренья и лук мелкими кусочками и пассеруют на маргарине. Овсяную крупу 2—3 раза промывают в горячей воде и кладут в кипящий грибной отвар. Варят при слабом кипении в течение 20—30 минут. За 5—7 минут до окончания варки в кастрюлю добавляют пассерованные коренья, нашинкованные грибы, соль, перец, лист лавровый.

Суп перловый с грибами

Грибы свежие — 200 г, крупа перловая — 3 ст. ложки, картофель — 2 ст. ложки, помидоры свежие — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, лист лавровый, лук зеленый, зелень петрушки.

Грибы, очищенные и промытые, отваривают без добавления соли и процеживают. Тушат в масле вместе с измельченным луком. Промытую перловую крупу заливают холодной водой и оставляют на 2 часа для набухания, затем отваривают до готовности. В грибной отвар добавляют нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки кладут ломтики помидора, соль, лавровый лист. При подаче на стол заправляют сметаной и посыпают зеленью.

Суп гороховый с шампиньонами

Шампиньоны — 300 г, горох вареный — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., перец черный — 5 горошин, лист лавровый.

Очищенные и промытые свежие грибы отваривают, откидывают на дуршлаг и нарезают дольками. Снова закладывают в отвар, добавляют вареный горох, кипятят. Заправляют обжаренными на масле морковью и луком, специями.

Суп-лапша с грибами

Грибы белые сушеные — 40 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., сельдерей — 1 шт., сметана — 4 ст. ложки, перец черный — 6 горошин, лист лавровый, соль, зелень укропа. Для лапши: мука — 1 1/4 стакана, яйцо — 1 шт., соль.

Предварительно замоченные сушеные грибы подваривают. Вынимают, нарезают соломкой, вновь опускают в кипящий бульон, добавляют нарезанную кружочками морковь, сельдерей и варят до готовности грибов. Затем закладывают подготовленную лапшу и варят на медленном огне. Заправляют сметаной, специями и посыпают зеленью укропа.

Суп картофельный со свежими грибами и салакой

Грибы белые — 160 г, картофель — 4 шт., салака — 150 г, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., помидоры — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, соль.

Промытые и нашинкованные грибы кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности. Добавляют нарезанный кубиками картофель, поджаренные морковь, лук, филе свежей салаки, помидоры, петрушку и варят до готовности. Подают со сметаной.

Суп-пюре из свежих грибов

Грибы — 400 г, говядина с косточкой — 400 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., мука — 3 ст. ложки, молоко — 1 1/2 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, желток яичный — 1 шт., соль. Для сухарей: хлеб белый — 150 г, масло сливочное — 1 ст. ложка.

Из мяса и костей варят бульон. Грибы очищают, промывают и кладут в кастрюлю, добавляют поджаренный шинкованный лук и морковь, заливают мясным бульоном, накрывают крышкой и варят 50—60 минут. Отваренные грибы отцеживают, пропускают через мясорубку, заправляют молочным соусом и, немного поварив, протирают через сито, солят. Полученную массу заливают грибным бульоном. Молочный соус готовят из молока, яичного желтка и пассерованной муки. Подают суп-пюре с белыми сухариками.

Харчо с грибами

Грибы белые сушеные — 40 г, лук репчатый — 2 шт., рис отварной — 2/3 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, сливы кислые — 5 шт., чеснок — 4 дольки, перец, лист лавровый, зелень укропа или петрушки.

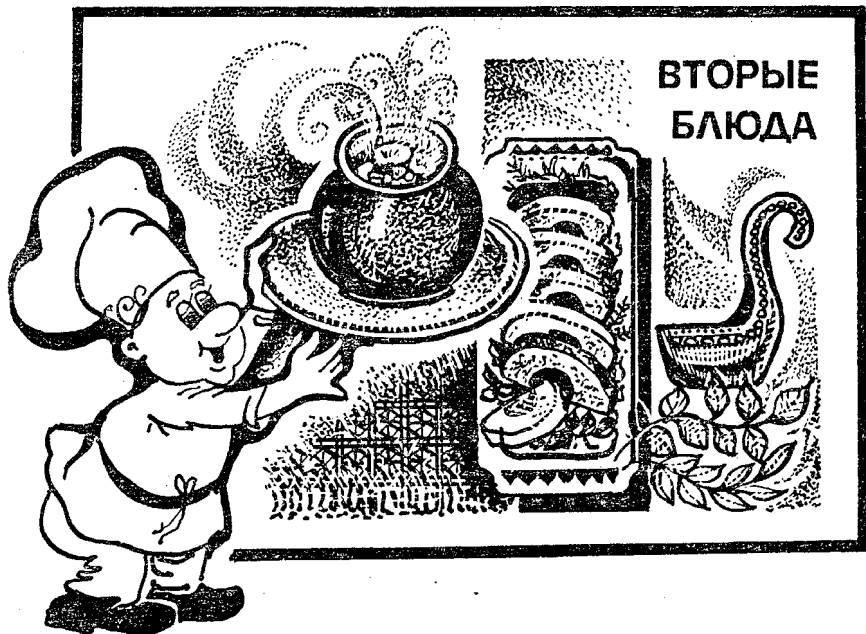
Грибы замачивают в холодной воде на 2—3 часа, крупно шинкуют. Чеснок толкут с солью. Измельченный лук поджаривают на масле вместе с томатом-пюре. Добавляют рис и сливы. Все продукты соединяют вместе и закладывают в воду, в которой грибы замачивали. Варят 40—50 минут, перед окончанием варки кладут специи. Заправляют мелко рубленой зеленью укропа или петрушки.

Похлебка грибная

Грибы свежие — 400 г, картофель — 4 шт., крупа ячневая — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, перец, соль.

Грибы промывают в воде, отваривают и шинкуют. В грибной бульон кладут отваренную ячневую крупу, обжаренные на масле измельченные лук и коренья, картофель, нарезанный кубиками, и варят до полной готовности. Перед подачей на стол в каждую тарелку кладут грибы и сметану.





ВТОРЫЕ БЛЮДА

Грибы тушеные

Грибы свежие — 500 г или отваренные — 300 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, отвар грибной или бульон мясной — 1 1/2 стакана, соль, зелень укропа или петрушки.

Отваренные грибы мелко нарезают, лук шинкуют, кладут в растопленное масло, добавляют грибной отвар или мясной бульон и тушат 20—30 минут. Свежие грибы очищают, промывают в воде, нарезают и тушат в собственном соку. За несколько минут до готовности солят по вкусу, заправляют сметаной и посыпают зеленью укропа или петрушки. На стол подают с отварным или жареным картофелем, рассыпчатой кашей или салатом из свежих овощей.

Грибы, тушенные в сливках

Грибы свежие — 500 г, сливки — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, лист лавровый, перец, корица, гвоздика, зелень укропа или петрушки.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпаривают кипятком, мелко нарезают, солят, слегка обжаривают, складывают в кастрюлю и заливают кипячеными сливками. Зелень петрушки или укропа связывают в пучок, вкладывают в него корицу, перец, гвоздику, лавровый лист и кладут в грибы. Кастрюлю накрывают крышкой и тушат в умеренно

горячей духовке в течение 1 часа. При готовности пучок зелени удаляют.

Грибы, тушенные в горчичном соусе

Грибы свежие — 500 г, жир — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., отвар грибной — 1 стакан, горчица — 1 ст. ложка, соль, перец, сахар, уксус столовый.

Очищенные и хорошо промытые грибы мелко нарезают, тушат в жире с водой до мягкости. Затем добавляют виноградный сок, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и снова тушат до готовности. На стол подают с ломтиками лимона.

Маслята тушеные

Грибы свежие — 600 г, лук репчатый — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Грибы тщательно промывают, мелко нарезают. Нарезанный кубиками лук слегка обжаривают на масле, добавляют грибы и тушат. Затем грибы посыпают мукой, прогревают в жиру, прибавляют по вкусу сметану, соль, перец, измельченный укроп и листья петрушки. Грибы выкладывают на блюдо. Подают на стол с картофелем или картофельными клецками.

Вешенки тушеные

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, желток яичный — 1 шт., сметана — 2/3 стакана, сыр тертый — 2 ст. ложки, соль, перец, зелень укропа.

Свежие грибы тщательно очищают, промывают, обдают кипятком, мелко нарезают и закладывают в кастрюлю. Туда же добавляют полукольца лука, поджаренные на сливочном масле, несколько столовых ложек воды, перец и тушат 30—35 минут. В сметану добавляют сыр, яичный желток, измельченную зелень укропа. Полученной заправкой заливают грибы.

Шампиньоны тушеные

Шампиньоны свежие — 500 г, вода — 1/2 стакана, лимон — 1/2 шт., сок виноградный — 1/2 стакана, жир — 5 ст. ложек, соль, перец, зелень петрушки.

Свежие грибы очищают, тщательно промывают, мелко нарезают и тушат в собственном соку. Растапливают жир, муку пассеруют вместе с мелко шинкованным луком, добавляют грибной отвар, варят и остро заправляют. Тушеные грибы смешивают с горчичным соусом и тушат еще 3—5 минут.

Плов из сухеных белых грибов

Грибы — 150 г, рис — 1 стакан, масло растительное — 1 стакан, лук репчатый — 4—5 головок, соль, перец.

Грибы несколько раз промывают в теплой воде и с вечера замачивают в горячей воде. Размякшие грибы нарезают тонкими дольками и ставят варить в воде, в которой они отмачивались. Солят и, когда вода закипит, кладут разрезанную на 4 части луковицу. Отдельно тушат мелко нарезанный лук с растительным маслом в небольшом количестве подсоленного кипятка. Кладут в лук сваренные грибы, промытый рис и продолжают тушить. Затем заливают грибным отваром и дают прокипеть на плите. Ставят в духовой шкаф, чтобы плов хорошо утешился. Можно добавить перец. Подают холодным.

Грибы, тушенные с овощами

Грибы свежие — 500 г, жир — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., капуста — 1/4 кочана, картофель — 6—8 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, вода — 2 стакана, соль, лук зеленый, укроп.

Грибы очищают, моют и крупно нарезают. Измельченные овощи пассеруют в жиру 5—6 минут, заливают водой и тушат до полуготовности. Затем добавляют кружочки картофеля и тушат все вместе. За несколько минут до готовности закладывают отдельно тушеные грибы, томат-пюре, сметану и рубленую зелень. Подают к жареному или копченому мясу.

Грибы, тушенные с картофелем

Грибы свежие — 500 г, жир свиной — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., картофель — 12 шт., зелень укропа и петрушки.

Очищенные грибы ошпаривают кипятком, обсушивают и шинкуют. Мелко режут лук, соединяют с грибами и тушат в жиру, добавляют приправы. Отваривают в небольшом количестве воды картофель. Оставшуюся от варки воду сливают, нарезают картофель, поверх кладут тушеные грибы и вместе тушат до тех пор, пока картофель не пропитается грибным соусом. За несколько минут до готовности заправляют сметаной. При подаче на стол украшают зеленью петрушки.

Грибы, тушенные с помидорами

Грибы свежие — 400 г (белые, рыжики или шампиньоны), лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки,

мука — 1 ст. ложка, отвар грибной — 1,2 стакана, помидоры свежие — 8 шт., сметана — 1 стакан, соль, зелень укропа.

Очищенные и нарезанные грибы обжаривают в масле вместе с нашинкованным луком, посыпают мукой и дают ей слегка подрумяниться, добавляют отвар и сметану, тушат. Помидоры нарезают дольками, часть их смешивают с грибами и тушат. Остальную их часть жарят отдельно. При подаче на стол жареные помидоры кладут сверху, украшают измельченным укропом или его стебельками. На гарнир подают свежий отварной картофель, а также зеленый салат со свежими огурцами и редисом.

Грибы, тушенные с яблоками

Грибы свежие (лучше лисички) — 500 г, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, яблоки (кислые) — 3 шт., мука — 1 ст. ложка, отвар грибной — 1/2 стакана, сметана — 1/2 стакана, соль, укроп или зелень петрушки.

Очищенные грибы крупно режут, мелкие оставляют целыми и тушат в жиру. К полумягким грибам добавляют кусочки яблок и снова тушат. Муку смешивают с холодным грибным отваром, добавляют к грибам и хорошо проваривают. После заправки сметаной доводят до кипения. На стол подают с отварным картофелем и салатом из помидоров.

Грибы, тушенные с орехами

Грибы свежие белые или шампиньоны — 500 г, орехи грецкие очищенные — 300 г, масло растительное — 2 ст. ложки, уксус — 2 ст. ложки, соль, зелень петрушки или укропа.

Очищенные, хорошо промытые грибы крупно нарезают, складывают в кастрюлю, солят, вливают масло и тушат до готовности. Орехи толкут с зеленью, солят по вкусу, перемешивают с уксусом. Все соединяют с грибами, дают покипеть 5—10 минут. Подают на стол в горячем или охлажденном виде.

Грибы жареные

Грибы свежие — 600 г, масло растительное или маргарин — 4 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., соль, зелень укропа или петрушки.

Грибы ошпаривают кипятком, обсушивают, нарезают, солят по вкусу и жарят. Грибы прожаривают до тех пор, пока не выкипит большая часть сока, затем закладывают масло или маргарин и доводят до готовности. При желании добавляют нарезанный лук, перец, петрушку. Острых приправ лучше не использовать, так как без них лучше ощутим

вкус и нежный аромат грибов. Жареные грибы подают на стол горячими. Гарнир — отварной или жареный картофель, салат из овощей.

Грибы, жаренные по-крестьянски

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 100 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., сметана — 3 ст. ложки, соль, зелень укропа или петрушки.

Грибы ошпаривают кипятком, промывают, нарезают ломтиками и жарят. Когда из грибов испарится вся жидкость, кладут сливочное масло, мелко нарезанный лук и нарезанный небольшими кубиками картофель, добавляют соль по вкусу и жарят до готовности. Перед подачей на стол кладут сметану, дают грибам закипеть и посыпают измельченной зеленью укропа или петрушки.

Сморчки, жаренные в масле

Грибы свежие — 250 г, масло подсолнечное, или сливочное, или маргарин — 1 ст. ложка, лимон — 1/4 шт., перец, зелень укропа или петрушки.

Обработанные и хорошо промытые сморчки отваривают в течение 15—20 минут. Отвар сливают, а грибы снова промывают в холодной воде, откидывают на дуршлаг, отжимают и нарезают. Затем поджаривают на масле, заправляют солью, перцем и сбрызгивают лимонным соком. При подаче на стол посыпают нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Жареные шляпки вешенок

Грибы свежие — 500 г, яйцо — 2 шт., мука — 2 ст. ложки, сухари толченые — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, соль, перец.

Крупные шляпки вешенок отваривают в течение 5 минут в воде и отцеживают. Затем каждую шляпку посыпают перцем, солью по вкусу и панируют в толченых сухарях. Жарят в сильно разогретом растительном масле в течение 15—20 минут. На стол подают с отварным картофелем и помидорами.

Жареные шляпки вешенок.сушеных

Грибы сушеные — 200 г, молоко — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 2 ст. ложки, сухари панировочные — 2 ст. ложки, масло растительное — 4 ст. ложки, соль, перец.

Крупные шляпки вешенок хорошо промывают и кладут в молоко, разбавленное водой, на 1 час. Затем отваривают в этой же воде и отцеживают. Каждую шляпку посыпают

перцем и солью, панируют в муке, обмакивают во взбитое яйцо, посыпают сухарями и жарят с обеих сторон на сильно разогретой сковороде с растительным маслом. На стол подают с картофельным пюре, заправленным теплым грибным отваром.

Грибы, жаренные с луком в сметане

Грибы белые свежие — 500 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 4 ст. ложки, соль, перец, зелень петрушки.

Подготовленные грибы и картофель нарезают. Картофель жарят с маслом до полуготовности, после чего кладут в него грибы и жарят до готовности. Затем добавляют слегка спассерованный лук, муку, перец, заправляют сметаной и кипятят 10 минут. Перед подачей на стол грибы выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

Рыжики жареные

Рыжики свежие — 500 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, соль, перец.

Шляпки молодых рыжиков средней величины тщательно промывают и хорошо обсушивают. Затем растапливают масло на сковороде, кладут грибы в один слой и поджаривают на сильном огне с обеих сторон. Выкладывают на блюдо, солят, перчат и обливают маслом, в котором они жарились.

Зонтики пестрые жареные

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, лук зеленый, соль.

Грибы очищают, промывают в воде, нарезают, солят и жарят на сковороде с шинкованным луком. Когда вода, выделяемая из грибов, выкипит, добавляют масло и снова жарят. На стол подают с отварным картофелем.

Сморчки, жаренные в масле

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец, сок лимонный.

Свежие сморчки отваривают в течение 15—20 минут, откидывают на дуршлаг и отжимают, воду сливают, а грибы промывают в холодной воде. Затем нарезают, заправляют солью, перцем, сбрызгивают лимонным соком и жарят до образования румяной корочки.

Строчки в сметане

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сметана — 3 ст. ложки, соль, зелень укропа или петрушки.

Подготовленные грибы отваривают в течение 15—20 минут, откидывают на дуршлаг и промывают в холодной воде. Затем шинкуют, солят, обжаривают в масле, посыпают мукой и снова жарят. Перед окончанием жарения добавляют сметану, доводят до кипения.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа или петрушки.

Грибы, жаренные в тесте

Грибы сушеные — 100 г, квас или пиво — 1/2 стакана, масло подсолнечное — 2 ст. ложки, мука — 3 ст. ложки, лист лавровый, соль, перец.

Грибы промывают, замачивают на 2 часа и отваривают в 1/2 л воды с лавровым листом и перцем. Затем вынимают из отвара и обсушивают. Из муки, в которую добавляют квас или пиво, подсолнечное масло и соль, делают жидкое тесто. Обмакивают в него подготовленные грибы и обжаривают в масле.

На стол подают в горячем виде.

Грибы, запеченные в сметане

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, мука — 1 чайная ложка, сметана — 1/2 стакана, сыр, укроп.

Очищенные и промытые грибы нарезают, подсаливают и жарят в масле. За несколько минут до готовности добавляют муку, сметану и запекают. На стол подают с отварным картофелем, посыпанным укропом.

Грибы в сметанном соусе

Грибы свежие (белые, подберезовики, сморчки и шампиньоны) — 500 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки, соус сметанный — 3—4 стакана, зелень петрушки или укропа.

Грибы тщательно моют, отваривают, нарезают. Обжаривают в масле в течение 10—15 минут. Затем заливают сметанным соусом и 5—6 минут кипятят. При подаче на стол посыпают мелко рубленной зеленью укропа или петрушки. Можно также поджаренные грибы посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Грибы белые под соусом

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, сливки — 1/2 стакана, соль, гвоздика.

Грибы очищают, моют и отваривают. В кастрюлю кладут мелко шинкованный лук с маслом, все заливают сливками и дают вскипеть. Потом добавляют зеленый лук, гвоздику и хорошо уваривают. На стол подают в соуснике.

Шампиньоны в сметанном соусе

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 2 шт., мука — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, вода — 1/2 стакана, жир — 3 ст. ложки.

Лук шинкуют, подрумянивают в жире, добавляют муку и пассеруют до желтоватого оттенка. Затем вливают воду, кипятят и заправляют сметаной. Очищенные грибы нарезают, поджаривают в жире, заливают подготовленным сметанным соусом и запекают в духовке.

Шампиньоны в молочном соусе со сливками

Грибы свежие — 400 г, соус молочный — 1/2 стакана, сливки — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец.

Шампиньоны чистят, промывают, нарезают, солят, посыпают перцем. Заливают молочным соусом и сливками в равных количествах и кладут масло. Припускают в закрытой посуде до готовности. Заправляют лимонным соком.

Шляпки боровиков с луковой подливкой

Грибы — 500 г, масло сливочное — 4 ст. ложки, сметана — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., соль, перец.

Шляпки молодых боровиков моют, обсушивают, солят и жарят в сильно разогретом масле. Затем грибы вынимают, ставят в теплое место. В оставшееся разогретое масло кладут мелко шинкованный лук, солят и тушат до мягкости, после чего добавляют сметану, кипятят и полученной подливкой заправляют грибы.

Строчки и сморчки, запеченные в сметане

Грибы свежие — 600 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 1 чайная ложка, сметана — 1 стакан, сыр тертый — 2 ст. ложки, соль, зелень петрушки.

Грибы очищают, моют, кладут в кипящую воду и отваривают в течение 15 минут. Воду сливают, а грибы промывают в холодной воде, нарезают, солят и обжаривают в масле.

Затем посыпают мукой, еще раз прожаривают, добавляют сметану и доводят до кипения. Сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в горячей духовке до образования румяной корочки. Готовое блюдо посыпают зеленью петрушки. В качестве гарнира подают рассыпчатый рис и салат из свежих овощей.

Подосиновики, запеченные в сметане

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сыр тертый — 1 ст. ложка, сметана — 1 стакан, сухари панировочные — 2 ст. ложки, соль, перец.

Свежие подосиновики очищают, промывают, крупные грибы нарезают, мелкие оставляют целыми. Обжаривают на масле шинкованный лук, соединяют с подготовленными грибами и тушат до готовности. Когда грибной сок выпарится, солят, перчат и укладывают в сковороду, поливают сметаной, посыпают сыром, смешанным с подрумяненными толчеными сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.

Опята, запеченные с помидорами

Грибы свежие — 500 г, помидоры свежие — 7 шт., сыр тертый — 1 ст. ложка, жир — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, зелень петрушки или укропа. Для соуса: сметана — 1 стакан, мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, перец.

Грибы очищают, отделяют шляпки от ножек, промывают и отваривают. Лук мелко шинкуют и слегка обжаривают на масле, соединяют с грибами и жарят 10—15 минут. Затем заправляют соусом. Помидоры разрезают пополам и обжаривают. Заправленные соусом грибы кладут на сковороду, на них укладывают обжаренные помидоры, посыпают тертым сыром и запекают. Перед подачей на стол посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа. Для приготовления соуса 1 ст. ложку муки пассеруют в масле и разводят сметаной. Кипятят в течение 5 минут, добавляют соль и перец по вкусу.

Шампиньоны, запеченные в молочном соусе

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, соус молочный — 1 стакан, сыр тертый — 2 ст. ложки, соль, перец.

Шампиньоны очищают, промывают и нарезают. Солят, перчат, поджаривают в масле и кипятят, чтобы несколько испарилась жидкость. Затем выкладывают на сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Молочные сосиски, запеченные в грибах

Сосиски молочные — 10 шт., грибы соленые — 200 г, сливки — 1/2 стакана, лук зеленый, сыр тертый — 1 ст. ложка, соль.

Сосиски укладывают в жаростойкую посуду. Грибы и лук шинкуют, обжаривают в масле, затем добавляют сливки. Пюреобразной массе дают хорошо упреть. После этого массу раскладывают поверх сосисок, посыпают тертым сыром. Все вместе запекают в духовке до готовности. Перед подачей на стол блюдо украшают зеленью петрушки.

Грибы, запеченные с картофелем, помидорами и яблоками

Грибы свежие — 400 г, картофель — 10 шт., помидоры — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сыр тертый — 1 ст. ложка, соус сметанный — 1 стакан, соль.

Очищенные грибы отваривают, откидывают на дуршлаг, нарезают и жарят в масле вместе с шинкованным луком. Жареные кусочки картофеля смешивают с тонко нарезанными сырыми яблоками, кладут на сковороду. В центре укладывают жареные грибы, а на них половинки обжаренных в масле помидоров. Все заправляют сметанным соусом и поджаренным луком, посыпают тертым сыром и запекают.

Шампиньоны, запеченные с картофелем и ветчиной

Грибы свежие — 300 г, картофель — 10 шт., ветчина — 160 г, сыр тертый — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 5 ст. ложек, соус сметанный — 2 стакана, соль, зелень петрушки или укропа.

Лук и грибы чистят, промывают, шинкуют соломкой и поджаривают отдельно. Затем соединяют их с кусочками обжаренной ветчины, заправляют сметанным соусом, приготовленным с добавлением грибного отвара, и тушат 10—15 минут. Вареный картофель нарезают, поджаривают на масле, заливают сметанным соусом и соединяют с грибами и ветчиной. Всю массу посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При подаче на стол поливают маслом и посыпают зеленью.

Шампиньоны, запеченные с картофелем в сметане

Грибы свежие — 400 г, картофель — 10 шт., сыр тертый — 2 ст. ложки, соус сметанный — 1 1/2 стакана, соль.

Сырой очищенный картофель режут толстыми дольками,

обжаривают на сковороде, в центр кладут жареные шампиньоны, заливают сметанным соусом. Массу посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

Грибные котлеты

Грибы свежие — 400 г, хлеб белый черствый — 100 г, молоко — 1/2 стакана, яйцо — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, жир, мука, соль, перец, укроп, зелень петрушки.

Свежие грибы промывают в воде, ошпаривают кипятком и тушат в собственном соку до испарения жидкости. Остудив, пропускают через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке белым хлебом. Добавляют яйца, соль, перец, хорошо перемешивают, ставят в холодное место на 20—30 минут. Затем из полученного фарша делают котлеты, панируют их в сухарях и обжаривают до образования румяной корочки. На стол подают с отварным картофелем или картофельным пюре, овощным салатом или огурцом.

Грибной гуляш

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное или жир — 3 ст. ложки, перец сладкий — 1 шт., сметана — 1/2 стакана, помидоры — 3 шт., лист лавровый, соль.

Подготовленные мелко нарезанные грибы и лук подрумянивают в жиру, добавляют нашинкованный соломкой сладкий перец, кружочки помидоров, сметану, лавровый лист, соль и тушат на слабом огне 45 минут. Подают на стол с отварным картофелем или картофельным пюре, с салатом из овощей.

Биточки грибные

Грибы свежие — 500 г, хлеб белый — 75 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 2 шт., сухари панировочные — 1 ст. ложка, масло растительное — 2 ст. ложки, соль.

Свежие грибы (лучше маслята) чистят, моют, опускают в кипящую воду на 2—3 минуты, откидывают на дуршлаг и дважды пропускают через мясорубку вместе с луком и размоченным белым хлебом. Добавляют яйцо, соль и перемешивают. Из полученной массы делают биточки, панируют их в сухарях и обжаривают. На гарнир подают картофельное пюре.

Блинчики из яиц и грибов

Грибы соленые — 200 г, яйцо — 4 шт., крахмал — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, корейка копченая — 50 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное, соль.

Соленые грибы, лук и копченую корейку пропускают через мясорубку, тушат, охлаждают. Массу смешивают со всеми остальными продуктами и жарят на сковороде в растительном масле блинчики. На гарнир подают салат из свежих помидоров или овощной.

Блинчики из грибов и картофеля

Грибы свежие — 300 г, картофель — 8 шт., яйцо — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, мука, соль.

Очищенный от кожуры картофель измельчают на терке, смешивают с мелкорублеными грибами и заправляют солью. Смесь кладут ложкой в горячий растопленный жир и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Если тесто жидкое, к нему добавляют муку и яйцо. На стол подают со сметаной или соусом из хрена.

Тефтели грибные

Грибы свежие — 500 г, картофель отварной — 5 шт., лук репчатый — 1 шт., сухари панировочные — 2 ст. ложки, яйцо — 2 шт., молоко — 1/2 стакана, соль, перец.

Панировочные сухари замачивают в молоке для набухания, мелкорубленый лук обжаривают. Отваренные грибы и картофель пропускают через мясорубку, добавляют сырые яйца. Затем все тщательно перемешивают и из полученного теста формируют тефтели, тушат. Подают на стол с картофельным пюре. Очень вкусными получаются тефтели из смеси мясного и грибного фарша.

Шашлык из грибов

Грибы свежие — 500 г, сало свиное — 200 г, лук репчатый — 3 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, перец, соль.

Шляпки молодых грибов промывают в воде, кипятят 10—15 минут и подсушивают. Затем грибы нанизывают на тонкие палочки, чередуя с кусочками свиного сала и лука, обжаривают все на сковороде, перед окончанием приготовления солят, перчат. Подают на стол на палочках с гарниром из маринованных помидоров.

Пудинг из маслят

Грибы свежие — 300 г, сухари белые — 300 г, мука — 100 г, сыр тертый — 2 ст. ложки, яйцо — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., масло топленое — 1 ст. ложка, соль, перец.

Грибы варят в соленой воде, откидывают на дуршлаг, обсушивают и мелко рубят. Сухари заливают кипящим молоком. Когда они остынут, хорошо перемешивают, кладут в них масло, растертое с желтками, грибы с мелкорубленным

луком, соль по вкусу, перец и муку, чтобы смесь была густая, как сметана. Все это складывают в форму, смазанную жиром, посыпают сыром и запекают в духовке. Готовое блюдо поливают топленным маслом.

Рагу из лисичек и сыроежек

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 4 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, томат-пюре — 4 ст. ложки, лук репчатый — 4 шт., картофель — 5 шт., морковь — 1 шт., репа — 1 шт., соль, зелень укропа.

Грибы чистят, промывают, нарезают. Отдельно обжаривают в масле нашинкованные морковь, репу и лук. Все вместе кладут в сотейник, добавляют тонкие кружочки сырого картофеля, заливают кипятком, томатом-пюре и тушат до готовности. В конце приготовления посыпают мелко рубленым укропом, заправляют сметаной и хорошо прогревают.

Жульен из белых грибов

Грибы свежие — 500 г, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 4 ст. ложки, яйцо — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, уксус столовый, соль.

Грибы хорошо моют, нарезают соломкой, ошпаривают кипятком с уксусом и обжаривают в масле. Добавляют пассерованную муку, перемешивают и выкладывают в кастрюлю. Взбитые яйца и соль смешивают со сметаной, заливают грибы и запекают в духовке.

Пельмени грибные

Для теста: мука 1,5 стакана, яйцо — 1 шт., вода 1,3 стакана, соль. Для фарша: грибы свежие — 500 г или сушеные — 100 г, лук репчатый — 2 шт., соль, перец.

Свежие промытые грибы отваривают, сушеные предварительно замачивают на 2—3 часа, затем отваривают. Откидывают на дуршлаг и мелко рубят. Добавляют нашинкованный лук, соль, перец, замешивают крутое тесто, скатывают его в шар, накрывают влажным полотенцем, дают постоять 30—40 минут. Из теста и грибного фарша формуют пельмени. Отваривают их в подсоленной воде. На стол подают со сливочным маслом или сметаной. Отваренные пельмени можно также запечь в духовке. Для этого их кладут в кастрюлю и заливают сметаной.

Пельмени с подосиновиками

Для теста: мука — 1 1/2 стакана, яйцо — 1 шт. Для фарша: грибы свежие — 400 г, лук репчатый — 1 шт., масло топленое — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, соль, перец.

Подосиновики отваривают в соленой воде, откидывают на сито и мелко рубят, соединяют с пассерованным луком, черным молотым перцем, солью и все вместе жарят на сковороде. Густое пресное тесто нарезают тонкими кружочками. Укладывают на них фарш и закрывают. Грибные пельмени отваривают, как и обычные, — в соленой воде. Подают со сметаной или топленым маслом.

Пельмени с грибами, запеченные в омлете

Грибы свежие — 400 г, тесто — 400 г, сметана — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., соль, перец.

Свежие, очищенные и промытые грибы отваривают и мелко шинкуют. Затем обжаривают с мелкорубленным репчатым луком на масле. Фарш заправляют перцем, солью и сметаной. Тесто раскатывают на колбаски в палец толщиной и режут на небольшие кусочки. Раскатывают в тонкие кружочки. На каждый кружочек кладут шарик фарша и обжимают тесто, придав форму полумесяца. Готовые пельмени укладывают на разогретую сковороду с маслом, обжаривают, заливают смесью яйца с молоком и запекают в духовке. На стол подают на сковороде.

Грибы фаршированные

Грибы свежие (лучше сыроежки или шампиньоны) — 500 г, маргарин или жир — 2 ст. ложки, яйцо — 2 шт., сухари панировочные — 3 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, зелень петрушки.

Отбирают грибы среднего размера с круглой шляпкой и промывают в воде. Ножки отделяют от шляпок, мелко рубят и тушат в жиру вместе с нашинкованным луком. Затем охлаждают, добавляют сухари, сырые яйца и приправы. Целые сырые шляпки грибов наполняют полученной смесью, укладывают в смазанную жиром посуду или форму. Сверху посыпают тертым сыром и кладут кусочки масла. Запекают в духовке до готовности и легкого подрумянивания. На стол подают с отварным картофелем или рисом с грибным соусом.

Маринованные грибы фаршированные

Грибы — 400 г, масло сливочное — 4 ст. ложки, сыр тертый твердый — 100 г, веточки петрушки.

Масло растирают в пышную массу, добавляя понемногу измельченный на мелкой терке сыр. Грибы вынимают из маринада на марлю или полотенце и обсушивают. Каждую грибную шляпку намазывают с внутренней стороны приготовленной массой. Выбирая одинаковые по размеру шляпки,

укладывают по две так, чтобы масса оказалась внутри и скалывают деревянной или пластмассовой палочкой. Украшают блюдо веточками петрушки.

Грибы, фаршированные рисом

Грибы свежие (сыроежки или шампиньоны) — 500 г, маргарин или жир — 2 ст. ложки, рис отварной — 1 стакан, яйцо — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., сыр тертый — 2 ст. ложки, масло сливочное, соль.

Подбирают грибы среднего размера с округлой шляпкой, промывают в воде и отделяют шляпки от ножек. Ножки мелко шинкуют поперек волокон и тушат в жиру вместе с измельченным корнем петрушки. Затем добавляют отварной рис и сырое яйцо. На шляпки грибов насыпают немного соли, наполняют их фаршем и укладывают в смазанную жиром огнеупорную посуду или форму. Сверху кладут кусочки масла и посыпают тертым сыром. Запекают в духовке до легкого подрумянивания. На гарнир подают соус сметанный, луковый или с хреном, а также тушеные или вареные овощи.

Шампиньоны фаршированные

Грибы свежие — 500 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, огурец соленый — 1 шт., пюре картофельное, соль, перец.

Шампиньоны чистят, моют и отрезают ножки. Шляпки (целые) тушат в масле. Ножки грибов мелко рубят и тоже тушат. Затем тушеные ножки смешивают с картофельным пюре, хорошо перчат. Этой смесью наполняют шляпки. На каждую шляпку кладут по кусочку огурца.

Шампиньоны, фаршированные печеночным паштетом

Шампиньоны свежие — 500 г, сметана — 2—3 ст. ложки, масло сливочное — 2—3 ст. ложки, печеночный паштет, соль, зелень петрушки.

Грибы чистят и моют. Ножки отделяют от шляпок, рубят и жарят в масле. Затем перемешивают с растертым в сметане печеночным паштетом. Полученной смесью заполняют шляпки и тушат в духовке до готовности. При подаче на стол шляпки грибов украшают зеленью петрушки.

Шампиньоны в кольце риса

Грибы свежие — 400 г, рис — 1 стакан, масло сливочное — 6 ст. ложек, соус томатный — 2 ст. ложки, соль, перец.

Грибы очищают, промывают, нарезают и тушат до готовности. Затем добавляют масло, перец и обжаривают. Рис

отваривают в подсоленной воде, промывают и обжаривают в масле. Укладывают на блюдо в виде кольца, в середину кладут грибы. Рис поливают томатным соусом.

Корзиночки с грибным паштетом

Для теста: мука — 700 г, маргарин — 200 г, желток яйца — 1 шт., сметана — 1/2 стакана. Для начинки: грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., маргарин — 25 г, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1/4 стакана, сыр тертый — 100 г, желток яйца — 2 шт., зелень петрушки, соль, перец.

Маргарин рубят с мукой, добавляют желтки, сметану, замешивают тесто и ставят его в холодное место на 2—3 часа. Затем раскатывают, вырезают кружки, кладут их в формочки, смазанные жиром, выпекают в горячей духовке. Грибы очищают, моют, заливают на 5 минут подсоленной водой, а затем мелко рубят и тушат в маргарине с нарезанным луком. Перед тем как снять с огня, посыпают мукой, вливают растертую с желтками сметану, солят, перчат по вкусу, всыпают нарезанную зелень петрушки (масса должна быть густой). Грибной массой заполняют корзиночки, сверху посыпают натертым на мелкой терке сыром и ставят на 5—10 минут в горячую духовку. Сразу же подают на стол.

Судак по-русски с грибами

Рыба — 750 г, грибы сушеные — 50 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 шт., огурец соленый — 1 шт., соус томатный — 1/2 стакана, лимон — 4 ломтика, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Морковь и петрушку нарезают брусочками и порознь припускают до готовности. Нарезанные соленые огурцы (без кожуры и семян) варят. Грибы предварительно замачивают, затем отваривают. Все подготовленные продукты смешивают, заливают небольшим количеством горячего томатного соуса. Смесь кладут на припущенные куски рыбы, а сбоку — отварной картофель. Рыбу поливают томатным соусом, кладут на нее ломтик лимона и посыпают зеленью укропа или петрушки.

Судак с грибами

Рыба — 750 г или 500 г готового филе, грибы свежие (белые или шампиньоны) — 200 г, сок виноградный — 1/2 стакана, мука — 1 ст. ложка, яйцо сырое — 1 шт., хлеб белый — 200 г, масло — 4 ст. ложки, соль, перец.

Кусочки филе судака и нарезанные грибы укладывают в неглубокую кастрюлю, солят, посыпают перцем, вливают подбродивший виноградный сок и бульон (или воду). Варят 15—20 минут. Мякиш булки наискось нарезают крупными

и мелкими ломтиками — крупные по одному на каждый кусок рыбы, а мелкие по два. Поджаривают на масле. Когда рыбу сварят, бульон сливают в другую кастрюлю и готовят соус. Для этого к бульону прибавляют неполную столовую ложку муки, смешанную с таким же количеством масла, и, помешивая, кипятят 3—4 минуты. Затем соус снимают с огня, солят, добавляют желток яйца, взбитый со столовой ложкой масла. При подаче на стол на подогретое блюдо кладут поджаренные ломтики белого хлеба, на каждый из них кусок рыбы, а наверх укладывают грибы. Поливают соусом.

Севрюга с грибами в томате

Рыба — 750 г, грибы свежие (белые или шампиньоны) — 200 г, сок виноградный — 5 ст. ложек, томат-пюре — 3 ст. ложки, мука — 1 чайная ложка, масло растительное — 2 ст. ложки.

Подготовленную рыбу нарезают кусками, ошпаривают кипятком и обмывают холодной водой. Грибы очищают, промывают и нарезают. Все вместе складывают в кастрюлю, солят, перчат, поливают подбродившим виноградным соком, вливают стакан бульона или воды, смешанного с томатом-пюре, накрывают кастрюлю крышкой и варят 15—20 минут. Когда рыба и грибы сварятся, бульон сливают в другую кастрюлю, добавляют муку и получают соус, которым затем поливают блюдо. Подают с отварным картофелем и малосольными огурцами.

Камбала жареная с грибами

Рыба — 500 г, шампиньоны свежие — 125 г, мука — 1 ст. ложка, масло растительное — 3 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., картофель — 4 шт., зелень петрушки, соль, перец.

Камбалу разделяют, снимают кожицу, нарезают кусками, промывают в холодной воде, посыпают солью, перцем, панируют в муке и поджаривают на растительном масле до образования золотистой корочки, после чего ставят в духовку и доводят до готовности. Измельченный лук жарят на растительном масле. Шампиньоны шинкуют и обжаривают, добавляют сливочное масло и прогревают при 60—70 °С. На блюдо кладут поджаренный лук, на него жареную рыбу, рядом — отварной картофель. Рыбу поливают сливочным маслом, смешанным с грибами, посыпают зеленью.

Мойва с грибами

Филе рыбы — 700 г, грибы белые — 200 г, масло растительное — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, мука — 1 ст. лож-

ка, сметана — $1\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, соус томатный острый — 2 ст. ложки, салат зеленый или зелень петрушки.

Филе разрезают на порции и кладут на 10 минут в молоко, затем обсушивают, солят и панируют в муке. Разогревают на сковороде растительное масло и обжаривают на нем рыбу. Грибы обжаривают в сливочном масле, добавляют сметану, томатный соус и, помешивая, доводят до кипения. Рыбу выкладывают на блюдо, вокруг размещают грибы в сметанно-томатном соусе. Украшают зеленью.

Жаренка рыбная с картофелем и грибами

Филе окуня — 300 г, грибы сушеные — 50 г, картофель — 8 шт., лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — $1\frac{1}{2}$ стакана, мука — 2 ст. ложки, соль, зелень петрушки.

Филе окуня нарезают кубиками, панируют в муке и обжаривают. Отваривают предварительно замоченные сушеные грибы, мелко шинкуют и жарят с измельченным луком. Очищенный картофель режут кубиками и также обжаривают. В горшочек кладут слоями — картофель, рыба, грибы, лук, а сверху снова картофель. Поливают сметаной и рыбным бульоном, солят по вкусу и тушат до готовности. При подаче на стол посыпают зеленью петрушки.

Камбала жареная с грибами, луком и солеными огурцами

Камбала средней величины — 4 шт., грибы свежие — 400 г, лук репчатый — 3 шт., огурец соленый — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, жир — 2 ст. ложки, соль, уксус, зелень укропа или петрушки.

Рыбу чистят, заправляют уксусом и солью и дают постоять в течение часа, затем панируют в муке и жарят, подрумянивая с обеих сторон. Грибы промывают в воде, нарезают, соединяют с кружочками лука, тонкими ломтиками огурца и поджаривают на жиру в отдельной посуде. Жареную рыбу выкладывают на блюдо в один ряд, на каждый слой сверху кладут жареный лук, затем слой грибов, поверх его соленые огурцы. Вокруг рыбы раскладывают отварной картофель. Перед подачей на стол посыпают рубленой зеленью.

Тушеная рыба с грибами

Филе рыбное — 600 г, грибы свежие — 400 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки, сметана — $1\frac{1}{2}$ стакана, соль, зелень петрушки.

Рыбное филе режут на кусочки, грибы и лук шинкуют. Подготовленные продукты укладывают в низкую чугунную

посуду слоями: рыба, лук, грибы, кусочки масла и снова рыба. Каждый слой солят, сверху посыпают зеленью петрушки, заливают сметаной и ставят в духовку. Тушат до готовности.

Рыба, запеченная с грибами

Филе рыбное — 800 г, грибы свежие — 300 г, масло сливочное — 2—3 ст. ложки, мука — 1 стакан, сметана — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сыр тертый — 3 ст. ложки, отвар грибной — 5 ст. ложек.

Очищенное рыбное филе укладывают в огнеупорную посуду, солят и запекают в течение 10—15 минут в духовке. Свежие грибы шинкуют и тушат в масле, добавляя муку, сметану и бульон. Полученный соус должен быть густым. В остывший соус добавляют яйцо, затем заливают им запеченную рыбу, посыпают тертым сыром и снова помещают в духовку. Запекают до образования румяной корочки. На стол подают в горячем виде с отварным картофелем или рисом и овощами.

Окунь морской, запеченный под сметанным соусом

Рыба свежая — 700 г, грибы сушеные — 30 г, масло топленое или сало растительное — 3 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйцо вареное — 1 шт., сыр тертый — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3 шт., картофель — 8 шт., соус сметанный — 1 стакан, соль, зелень.

Морского окуня разделяют на филе, которое режут на продолговатые кусочки и обжаривают. На металлическое блюдо наливают немного сметанного соуса, кладут жареную рыбу, а вокруг — поджаренный картофель. На рыбу укладывают жареные белые грибы и репчатый лук, ломтики яйца и заливают сметанным соусом. Затем посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Карп, запеченный с грибами

Рыба — 800 г, грибы свежие (шампиньоны или белые) — 200 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, соль, перец, зелень.

Очищенного карпа натирают солью и оставляют на 2 часа. Затем помещают на противень хребтом кверху. Надрезают спинку в двух-трех местах, обкладывают кусочками сливочного масла. Ставят в духовку на 1 час, запекают, поливая стекающим соком. За несколько минут до готовности добавляют сметану. Грибы чистят, промывают, отваривают. Затем мелко нарезают и обжаривают вместе с рубленым луком и сметаной. Подают на стол с запеченным карпом.

Мойва, запеченная с картофелем и грибами

Рыба — 1 кг, шампиньоны свежие — 300 г, мука — 1 ст. ложка, масло растительное — 3 ст. ложки, картофель — 500 г, маргарин — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., соус сметанный — 1 1/2 стакана.

Рыбу тщательно потрошат, удаляют голову, плавники, хвост, промывают, солят, панируют в муке и поджаривают на растительном масле. Отваренный картофель нарезают, укладывают на смазанную жиром сковороду, туда же кладут жареную рыбу, поджаренный лук, отваренные грибы, заливают сметанным соусом и запекают в духовом шкафу.

Сельдь, фаршированная грибами, запеченная

Сельдь — 4 шт., грибы отваренные — 200 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сметана — 3 ст. ложки.

Соленую сельдь вымачивают в воде, удаляют голову, внутренности и кости, оставляя рыбу целой со спинки. Шинкованные грибы и лук тушат в масле, добавляя вареное яйцо и сметану. Сельдь фаршируют грибами, панируют каждую в отдельности, заворачивают в пергаментную бумагу и запекают в духовке на противне. На стол подают с печеным или отварным картофелем и соусом.

Рыба с грибами

Рыба свежая — 1 кг, грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 2 шт., сметана — 1 стакан, перец, зелень петрушки.

Обработанную рыбу нарезают кусочками и солят. Грибы сушеные замачивают в холодной воде на 2—3 часа, отваривают и мелко шинкуют. На дно кастрюли кладут нарезанный лук, шинкованные грибы, измельченную петрушку. Туда же помещают рыбу, покрывают слоем лука и грибов, заливают сметаной и запекают в горячей духовке в течение 1 часа. Перед подачей на стол рыбу осторожно выкладывают на блюдо, поливают соусом и посыпают петрушкой.

Карп с шампиньонами

Рыба свежая — 900 г, шампиньоны свежие — 200 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, белок яйца — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Рыбу чистят, слегка солят. Грибы жарят с луком на сливочном масле, добавляют взбитые белки, соль, перец, зелень. Полученным фаршем начиняют рыбу, кладут в подготовленную форму, запекают в духовке, поливая образовавшимся соусом и смазывая маслом. За несколько минут до готовности заправляют сметаной.

Лещ, фаршированный грибами и рисом

Рыба — 1 кг, рис — 1/2 стакана, грибы соленые — 200 г, яйцо вареное — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сметана — 1 стакан, сухари панировочные — 2 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки, лук зеленый или зелень петрушки — 2 ст. ложки.

Рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, жабры и внутренности. Хорошо промывают, удаляют позвоночник и насыпают вовнутрь соль. Смачивают уксусом и выдерживают в холодном месте 30 минут. Отваривают рис, добавляют рубленые грибы, яйцо, поджаренный на масле шинкованный лук и зелень. Заполняют рыбу фаршем и укладывают на сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями или тертым сыром и запекают в духовке. На стол подают с отварным картофелем и сметанным соусом.

Котлеты из морского окуня, фаршированные грибами

Рыба — 1 кг, грибы сушеные — 50 г, яйцо — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., соус томатный — 1 стакан, соль, перец, зелень.

Для фарша мякоть морского окуня отваривают, охлаждают и пропускают через мясорубку. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают на сковороде. Сушеные грибы и яйца отваривают и мелко рубят. Подготовленные продукты перемешивают, добавляют соль, перец, измельченную зелень петрушки и снова тщательно перемешивают. Филе рыбы нарезают кусочками, слегка отбивают, на середину кладут фарш и заворачивают, придавая изделию форму котлеты. (Можно перевязать нитками). Подготовленные котлеты кладут в кастрюлю, смазанную жиром, заливают бульоном и тушат до готовности. Фаршированные котлеты освобождают от ниток, выкладывают вместе с отварным картофелем в подогретое блюдо, поливают томатным соусом и украшают зеленью.

Пудинг из рыбы с грибами

Рыба (филе) — 750 г, грибы свежие (шампиньоны или белые) — 30 г, соус молочный — 1 стакан, яйца — 2 шт., белый грибной соус — 1/2 стакана, соль, перец.

Свежие грибы промывают в подсоленной воде, отваривают, откидывают на дуршлаг и нарезают. Филе рыбы без кожи и костей пропускают через мясорубку 3—4 раза. Молочный соус средней густоты смешивают с измельченной рыбой, добавляют сырой яичный желток, заправляют солью и молотым перцем, вводят взбитый желток и аккуратно перемешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную маслом металлическую форму, ставят в посуду с горячей

водой и, закрыв крышкой, варят пудинг на плите или в духовке при слабом кипении. Готовый выкладывают на тарелку, сверху гарнируют подготовленными грибами и поливают белым грибным соусом (см. раздел «Соусы из грибов»).

Рыба отварная в рассоле с грибами

Судак, щука или треска свежая — 300 г, огурцы соленые — 1 шт., грибы сушеные — 30 г, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло топленое — 2 чайные ложки, огуречный рассол — 2 стакана, соль, специи.

Свежую очищенную рыбу без головы, плавников, хвоста промывают холодной водой, нарезают порционными кусочками, складывают в неглубокую посуду, заливают огуречным рассолом и варят до готовности при слабом кипении. Готовую рыбу осторожно выкладывают шумовкой, бульон процеживают и, добавив нарезанные мелкими кубиками морковь, репчатый лук, нашинкованные дольками соленые огурцы без семян, варят при медленном кипении. Сушеные грибы предварительно замачивают в теплой воде, отваривают до готовности, нарезают мелкими кубиками, поджаривают на топленом масле, кладут в рассол, заправляют специями, лавровым листом, перцем, солью и доводят до готовности. Рыбу подают с отварным картофелем, нарезанным кубиками, заправленным маслом, уложенным на тарелку горкой.

Рыба, шпигованная грибами

Рыба свежая (лучше камбала) — 1 кг, грибы отварные — 200 г, маргарин или масло сливочное — 2 ст. ложки, отвар рыбный, сметана — 2—3 ст. ложки, вода, соль, сок лимонный или уксус, сухари панировочные.

Рыбу чистят, удаляют внутренности. Острым ножом делают надрезы в рыбной мякоти и вкладывают в них грибы, нарезанные продолговатыми кусочками. Рыбу внутри и сверху посыпают солью и сбрызгивают уксусом. Затем ее перекладывают на смазанную жиром сковороду, сверху кладут кусочки масла и посыпают толчеными сухарями. Запекают в духовке, время от времени поливая жидкостью, пока рыба не будет готова. На стол подают с отварным картофелем и зеленым салатом. Соус готовят из жидкости, оставшейся на сковороде после жарения, добавив в нее сметану, соль и лимонный сок.

Пельмени рыбные с грибами

Рыба свежая — 500 г, грибы сушеные — 50 г, тесто пресное — 400 г, лук репчатый — 2—3 шт., масло растительное — 3—4 ст. ложки, соль, перец.

Сушеные грибы замачивают на 1 час в холодной воде,

затем отваривают до мягкости. Отваренные грибы выкладывают на сито, чтобы стекла вода. Каждый грибок обтирают и мелко рубят. Затем все грибы обжаривают в масле с мелко нашинкованным луком. Свежую рыбу освобождают от костей, посыпают перцем и рубят, смешивают с грибами. Из теста и полученного фарша делают пельмени и отваривают в той воде, в которой вымачивают грибы.

Рулет из рыбы с грибной начинкой

Рыба свежая — 600 г, грибы свежие — 200 г, лук репчатый — 2 шт., яйцо — 4 шт., масло растительное — 1 ст. ложка, соус из хрена — 1 стакан, хлеб белый — 50 г, морковь — 2 шт., сельдерей — 1 шт., сахар, соль, перец, зелень.

Из рыбы (щуки, леща, окуня или плотвы) готовят массу для котлет с булкой и одним сырым яйцом. Чтобы получить начинку, отваренные грибы жарят вместе с луком на масле, смешивают с двумя сваренными вкрутую рублеными яйцами и вареными овощами, нарезанными мелкой соломкой, добавляют соль, сахар, перец. Рыбную массу кладут на салфетку, смоченную холодной водой, разделявают в виде прямоугольника толщиной 2—3 см. На середину массы помещают начинку. Приподняв салфетку с обеих сторон, соединяют края рулета и перекладывают его осторожно на продолговатый противень, смазывают взбитым вместе с мукой яйцом, обсыпают сухарями, сбрызгивают маслом и ставят в духовку на 30—40 минут. Готовый рулет разрезают на порции. При подаче на стол поливают соусом.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

Рыба — 1 кг, шампиньоны свежие — 200 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 1/2 стакана, измельченная зелень петрушки — 1 ст. ложка, соль, перец. Для соуса: сало растительное — 2 ст. ложки, подбродивший виноградный сок — 1/4 стакана, мука — 1 ст. ложка, сливки — 1/2 стакана, желтки — 3 шт., сок лимонный.

Рыбу освобождают от костей и нарезают небольшими продолговатыми кусочками (поперек волокон). Каждый кусок отбивают на мокрой доске (ударяют слегка, стараясь не разрывать волокон мяса). Обравнивают края кусков рыбы, посыпают солью и перцем, на середину каждого кладут фарш и завертывают края со всех сторон. Приготовленные зразы помещают в глубокую сковороду завернутой стороной вниз, вливают немного рыбного бульона, сваренного из головы и костей, закрывают крышкой и тушат при небольшом нагреве плиты до готовности. Складывают в фарфоровую миску, заливают соусом и подают на стол.

Приготовление грибного фарша: мелко нарезанные шампиньоны поджаривают в растительном масле вместе с измель-

ченной зеленью петрушки и луком. Добавляют соль и перец, вливают 2—3 ст. ложки воды, размешивают.

Приготовление соуса: 1 ст. ложку сала и 1 ст. ложку муки солят, растирают в глубокой сковороде, постепенно заливают рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, кипятят. Добавляют подбродивший виноградный сок и сливки, кипятят на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растирают 1 ст. ложку сала, втирают в него по одному 3 желтка, постепенно вливают туда же подготовленный соус и проваривают на пару до густоты сметаны. Добавляют лимонный сок по вкусу.

Паровые биточки из рыбы с грибами

Рыба свежая — 750 г, грибы свежие — 200 г, мякиш белого хлеба — 100 г, молоко — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 шт. виноградный сок — 1 стакан, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки.

Рыбу очищают, моют, освобождают от костей и готовят рыбный фарш. Из фарша делают битки, их размещают в один ряд на дно кастрюли, смазанной маслом, в промежутки кладут очищенные, промытые и нарезанные грибы (белые или шампиньоны). Сбрызгивают маслом, заливают подбродившим виноградным соком так, чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Кастрюлю накрывают крышкой и варят в течение 15—20 минут. По окончании варки бульон сливают в другую кастрюлю для приготовления соуса. Кастрюлю с бульоном ставят на огонь и доводят до кипения. Затем прибавляют муку, смешанную со столовой ложкой масла и в течение 3—5 минут кипятят. Соус снимают с огня, добавляют в него желток, растертый с двумя столовыми ложками масла, солят и процеживают. При подаче на стол рыбу заливают приготовленным соусом, гарнируют ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле, или отварным картофелем.

Рыба в сметане с грибами и картофелем

Консервы рыбные — 350 г, грибы свежие — 200 г, картофель — 10 шт., сметана — 150 г, мука — 1 чайная ложка, сыр тертый — 1 ст. ложка, яйцо — 2 шт., масло — 3 ст. ложки.

Используют натуральную (в собственном соку) консервированную рыбу. Вынимают рыбу из банки, разрезают на куски и помещают на сковороду, обложив вокруг поджаренным на масле картофелем. На куски рыбы кладут ломтики вареных яиц и жареные белые грибы. Сверху заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и ставят запекаться в духовой шкаф на 10—15 минут. Соус готовят так: сметану вместе с соком рыбы ставят на огонь,

когда закипит, добавляют муку, смешанную с чайной ложкой масла, дают прокипеть 1—2 минуты и, помешивая, солят. При подаче на стол посыпают зеленью петрушки, подают с огурцами.

Мясо пикантное

Говядина — 500 г, грибы белые сушеные — 50 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, мука — 1 ст. ложка, бульон грибной — 1 стакан, корень петрушки — 1 шт., сельдерей, лист лавровый, соль, перец.

Мясо нарезают ломтиками, придают кускам округлую форму, отбивают. Шинкуют коренья и лук, обжаривают в растительном масле, добавляют лавровый лист и перец. Подготовленное мясо обжаривают на масле с обеих сторон до румяной корочки, панируют в муке и кладут в кастрюлю, тушат 15—20 минут, вливают стакан грибного бульона и снова тушат 15 минут. Отваренные грибы шинкуют, кипятят, смешивают с процеженным соком из-под кореньев, заливают переложенное на блюдо жаркое и подают на стол.

Ризотто

Шампиньоны свежие — 500 г, мозги — 500 г, рис — 1 стакан, масло растительное или сало — 3 ст. ложки, бульон — 1 стакан, лук репчатый — 1 шт., сыр рокфор — 100 г, соль.

Сыр промывают, закладывают в кастрюлю. В другой кастрюле распускают растительное сало, кладут в него мозги, размешивают до гладкости, туда же опускают очищенные, промытые и мелко нарезанные шампиньоны, измельченный на терке лук, рис, вливают крепкий бульон и варят, непрерывно помешивая ложкой. Когда рис начнет высыхать, подливают понемногу бульон. В полуготовое ризотто всыпают мелко натертый сыр, снимают кастрюлю с огня и оставляют рис упревать под крышкой до густоты каши. Затем его помещают в форму, уминают и выкладывают на блюдо, подают с томатным соусом.

Чорба с телятиной и грибами

Мясо говяжье или телятина — 500 г, грибы белые свежие — 300 г, грибы сушеные — 50 г, морковь — 2 шт., корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., квас — 1/2 стакана, сметана — 1 ст. ложка, соль, перец, зелень чебреца. Для лапши: 1/3 стакана муки, яйцо — 1 шт. Для кваса: отруби — 250 г, вода — 1 1/2 л.

Чтобы приготовить лапшу, просеянную муку собирают горкой в середине которой делают углубление, добавляют сырое

яйцо, соль, немного воды и замешивают крутое тесто. Тесто тонко раскатывают, дают слегка подсохнуть в течение 5—10 минут, разрезают на длинные полосы. Затем полосы кладут друг на друга и режут тонкой соломкой. Квас: отруби смачивают холодной водой, заваривают кипятком, накрывают крышкой и ставят на сутки в теплое место для брожения.

Грудинку телятины или говяжье мясо варят до готовности. Свежие грибы тщательно перебирают и промывают, нарезают и варят в воде. Сушеные грибы перед отвариванием предварительно замачивают на 2—3 часа для размягчения. В готовый бульон добавляют отваренные белые грибы, лапшу и слегка поджаренные на сливочном масле мелко нашинкованные морковь, петрушку и лук репчатый, варят 10—15 минут. За 5 минут до готовности вливают кипяченый квас, заправляют перцем и зеленью чебреца. Подают на стол с мясом, заправленным сметаной.

Рагу из телятины с грибами

Телятина — 500 г, грибы свежие белые или шампиньоны — 500 г, жир — 2 ст. ложки, картофель — 5 шт., репа — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, перец, зелень.

Мясо режут на порции и обжаривают до образования румяной корочки. Картофель нарезают кубиками, морковь, репу, петрушку, репчатый лук и свежие грибы — дольками. Картофель, овощи, грибы обжаривают в жире, складывают вместе с кусками телятины в сотейник, добавляют черный перец, связанные в пучок листья петрушки или сельдерея, заливают бульоном и тушат до готовности. После этого петрушку удаляют, бульон сливают, кладут в него пассерованную пшеничную муку, кипятят и процеживают. Полученным соусом заливают телятину с овощами, добавляют дольки свежих помидоров и кипятят. При подаче на стол на тарелку кладут кусок телятины, на него помещают овощи с соусом и посыпают измельченной зеленью укропа или петрушки.

Грудинка телятины в томатном соусе с грибами

Телятина — 500 г, грибы свежие — 400 г, соус томатный — 1 стакан, жир — 3 ст. ложки, чеснок — 4 дольки, соль, зелень петрушки или укропа.

Готовую жареную грудинку рубят на кусочки, складывают в посуду, заливают томатным соусом вместе с отваренными и порубленными грибами и тушат 15—20 минут. При подаче на стол поливают соусом, посыпают рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки. На гарнир подают жареный картофель.

Почки в соусе с ветчиной и грибами

Почки — 300 г, грибы белые или шампиньоны свежие — 400 г, ветчина вареная или язык вареный — 200 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, томат — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., сыр тертый — 2 ст. ложки, соль.

Почки нарезают в виде лапши, причем телячьи — сырыми, а говяжьи — вареными. Также режут вареную ветчину или язык, свежие грибы. Обжаривают по отдельности, складывают в посуду, добавляют сметанный соус с томатом и луком, перемешивают. Смесь выкладывают на сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке до образования румяной корочки. Подают на стол в той посуде, в которой они запекались, поливают маслом.

Жаркое из кролика с грибами

Мясо кролика — 500 г, грибы свежие (шампиньоны) — 200 г, масло растительное — 1/2 стакана, сало шпик — 125 г, чеснок — 2 дольки, лук репчатый — 6 шт., сок виноградный — 2 ст. ложки, вода горячая — 1 стакан, томат-пюре — 2 ст. ложки, соль, зелень, петрушки.

Коренья мелко рубят и тушат, добавляют измельченный чеснок. Позже подливают растительное масло, кладут куски нарезанного ломтиками шпика и подготовленные куски мяса кролика, всыпают оставшийся шинкованный лук, осторожно перемешивают. Подливают немного воды и подбродившего виноградного сока, ставят тушить на 1 час. Затем добавляют томат-пюре и тонко нарезанные шампиньоны, тушат до готовности.

На стол подают в тарелках, посыпают измельченной зеленью петрушки.

Плов из баранины с грибами

Баранина — 300 г, грибы свежие — 200 г, рис — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, жир — 4 ст. ложки, бульон костный — 2 стакана, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Рис отваривают на костном бульоне до полуготовности. Баранину нарезают маленькими кусочками, жарят в жире вместе с луком. Добавляют мелко нашинкованные грибы, соль и перец. Половину риса закладывают в кастрюлю с жиром, поверх его размещают грибы с мясом и луком и покрывают остальным рисом. Поливают все жиром и ставят в духовку на 30—40 минут. Перед готовностью заправляют сметаной и посыпают зеленью. На стол подают с салатом из помидоров и огурцов.

Телятина жареная с грибами

Телятина — 500 г, грибы свежие — 250 г, лук репчатый — 2 шт., хлеб белый — 300 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, сухари панировочные — 2 ст. ложки, сыр тертый, мука, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Телятину режут на порции, отбивают, посыпают солью и перцем, панируют в толченых сухарях, обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. На ломтики белого хлеба кладут поджаренные куски мяса и выкладывают на блюдо. Грибы промывают, нарезают и обжаривают в масле, добавляют мелко рубленый репчатый лук и муку, снова жарят, подливают немного воды и кипятят до готовности. Подготовленные грибы укладывают вокруг кусков мяса, посыпают тертым сыром и зеленью. На гарнир подают жареный картофель или рассыпчатый рис и салат из помидоров.

Жаркое из свинины с грибами

Свинина — 500 г, корейка — 50 г, грибы свежие — 200 г, сметана — 1/2 стакана, картофель — 5 шт., морковь — 1 шт., помидоры — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, соль, тмин, перец, зелень укропа или петрушки.

Свинину режут на порции, посыпают солью и перцем, подрумянивают в жиру вместе с нашинкованным луком. На дно кастрюли кладут нарезанную ломтиками корейку, добавляют нашинкованные морковь, картофель, помидоры и грибы попеременно с поджаренными кусками мяса. Сверху посыпают тмином, поливают жиром, сбрызгивают водой, посыпают рубленой зеленью и продолжают тушить на малом огне.

Лосятина с грибами

Лосятина (мякоть) — 600 г, грибы свежие — 300 г, уксус столовый — 1 стакан, масло растительное — 2 ст. ложки, сало шпик — 50 г, сметана — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., соль, лист лавровый, перец.

Лосятину режут поперек волокон на 4—5 ломтей и замачивают на ночь в маринаде. Для маринада используют уксус, в который добавляют приправы и проваривают. Охладив, вливают растительное масло. Маринадом заливают ломтики мяса. Затем мясо слегка солят и обжаривают до образования румяной корочки. Грибы промывают, обдают кипятком, нарезают и тушат с мелко рубленым луком. На каждый ломоть хлеба кладут жареный ломтик шпика и горку тушеных грибов. Оставшийся жир проваривают с водой, добавляют сметану и полученным соусом поливают куски мяса. На стол подают с тушеной капустой или свеклой.

Телятина — 120 г, шампиньоны — 50 г, масло топленое — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., сок виноградный — 20 г, соус — 1/2 стакана, соль, перец.

Куски телятины слегка отбивают и жарят в масле в сотейнике. Затем перекладывают их в другую посуду, а в сотейник с оставшимся в нем мясным соком и жиром кладут рубленый репчатый лук, поджаривают, добавляют рубленые свежие шампиньоны и снова жарят до готовности последних. После этого вливают виноградный сок и красный соус, кипятят, заправляют по вкусу солью и перцем. Заливают этим соусом жареные куски телятины и кипятят. Подают с картофелем, овощами, макаронными изделиями, рассыпчатой рисовой или гречневой кашей.

Говядина, запеченная с луковым соусом и грибами

Говядина — 100 г, грибы сушеные — 30 г, пюре картофельное — 2—3 ст. ложки, соус — 1/2 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, сыр тертый — 2 ст. ложки, сухари панировочные, лист лавровый, соль, перец, зелень.

Говядину, тушенную крупными кусками, нарезают тонкими ломтиками (по 2—3 на порцию). На сковородку тонким слоем наливают луковый соус с грибами, укладывают на него мясо, вокруг которого через трубочку тонкой полоской выкладывают густое картофельное пюре. Мясо заливают остальным соусом, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке. При подаче на стол мясо поливают сливочным маслом и посыпают зеленью укропа или петрушки.

Свинина, запеченная с гренками и шампиньонами

Свинина — 500 г, грибы свежие — 300 г, лук репчатый — 2 шт., маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, соль, перец, тмин, зелень петрушки. Для гренков: булка — 1 шт., молоко — 1 стакан, масло сливочное — 4 ст. ложки.

Мясо промывают, солят, перчат, посыпают тмином и запекают в горячей духовке, поливая выделившимся соком. Хорошо промытые грибы шинкуют и тушат с рубленым луком и сметаной. Смоченные в молоке ломтики булки обжаривают в сливочном масле. Готовое мясо нарезают ломтиками. Подают теплым, обложив гренками и шампиньонами.

Тушеное мясо с грибами

Мясо — 200 г, грибы — 350 г, помидоры — 2 шт., мука — 1 чайная ложка, жир — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., зелень, соль.

Грибы перебирают, очищают от кожицы, тщательно промывают и нарезают кусочками. Мелко нарезанный лук тушат в закрытой посуде с частью жира в небольшом количестве подсоленного кипятка. Когда лук обмякнет, кладут куски мяса и продолжают тушить, прибавляя понемногу кипятка. Когда мясо почти готово, добавляют грибы, часть помидоров, нарезанных ломтиками, и ставят в духовой шкаф, чтобы все хорошо утушилось. Кипятка больше не подливают, потому что грибы пустят сок. В сваренные грибы добавляют разведенную холодной водой муку и дают еще немного прокипеть. Подают блюдо горячим, добавив остаток жира, измельченную зелень укропа и петрушки, сметану.

Телятина под грибным соусом

Телятина — 500 г, маргарин — 2 ст. ложки, чеснок — 1 шт., соль, перец, зелень петрушки. Для соуса: грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, мука — 2 ст. ложки, соль.

Мясо промывают, снимают пленку, режут на порции, отбивают, солят, перчат. Затем обжаривают со всех сторон в маргарине, натирают чесноком, кладут в гусятницу и запекают в духовке, поливая время от времени выделяющимся соком. Промытые грибы мелко шинкуют и тушат с луком в маргарине в течение 20—30 минут. Сметану размешивают с мукой, солят, вливают в грибы и доводят до кипения. На стол подают с отварной домашней лапшой, которую выкладывают на блюдо горкой. В центре делают углубление и вливают соус. Вокруг лапши выкладывают нарезанную ломтиками телятину. Блюдо украшают зеленью петрушки.

Свинина, тушенная с грибами и картофелем

Свинина — 300 г, грибы свежие — 300 г, лук репчатый — 1 шт. картофель — 8 шт., сельдерей, вода — 1 1/2 стакана, соль, перец, зелень петрушки.

Мясо режут тонкими ломтиками и жарят вместе с шинкованными грибами и луком. Затем добавляют воду или бульон, нарезанный ломтиками картофель и приправы. Тушат до готовности. На гарнир подают капусту и салат из свежих овощей.

Говядина, тушенная с грибами

Мясо говяжье — 400 г, грибы свежие — 400 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 2 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка, баклажаны — 2 шт., помидоры — 2 шт., соль, перец, лист лавровый.

Мягкое нежирное мясо режут на порции, обжаривают в масле до образования румяной корочки, добавляют томат-пюре, 1/2 стакана воды, лавровый лист и тушат под крышкой на слабом огне до готовности. Затем добавляют мелко шинкованные и обжаренные в масле грибы с луком, тушат еще 5—10 минут. Готовое мясо выкладывают на блюдо, заливают соусом с грибами и посыпают рубленой зеленью. Баклажаны и помидоры нарезают кружочками, обжаривают на масле и укладывают возле мяса как гарнир.

Грибы с колбасой

Сосиски или сардельки — 8 шт., грибы свежие — 300 г, шпик копченый — 50—60 г, лук репчатый — 1 шт., сок яблочный — 1 стакан, сельдерей — 1/2 корня, соль, перец.

Сардельки или сосиски разрезают вдоль, поджаривают со шпиком. В оставшемся жиру жарят мелкорубленный лук и тертый сельдерей, подливают яблочный сок и доводят до кипения. Затем добавляют подготовленные измельченные грибы и приправы. Через несколько минут кладут сосиски или сардельки и все вместе тушат до готовности. На гарнир подают отварной картофель или рис и овощной салат.

Шашлычки из колбасы и грибов

Колбаса тонкая — 500 г, грибы свежие — 300 г, лук репчатый — 6 головок, уксус столовый — 100 г, помидоры, соль, перец красный молотый, лук зеленый.

Колбасу нарезают кружочками толщиной 2 см. Каждую луковичу разрезают на четыре части и обдают кипятком с уксусом (1:1). Очищенные и вымытые шляпки грибов поджаривают на масле. Помидоры нарезают дольками. Подготовленные продукты — колбасу, лук, грибы, помидоры — нанизывают на шампуры и обжаривают в горячем жиру. На стол шашлычки подают горячими, посыпают перцем, украшают зеленым луком.

Голубцы с грибами

Грибы белые сушеные — 50 г, капуста свежая — 1 кочан, лук репчатый — 2 шт., крупа перловая — 1/2 стакана, фарш свиной — 100 г, сало свиное — 50 г, яйцо — 2 шт., сметана — 1/2 стакана, соль.

Кочан капусты варят до полуготовности в слегка подсоленной воде, отжимают. Отваренную перловую крупу обжаривают со свиным салом. Сушеные грибы замачивают в холодной воде на 2—3 часа, отваривают и отцеживают, нарезают соломкой и поджаривают с луком. Крупу и грибы перемешивают со свиным фаршем, солью и яйцами. Полученную массу раскладывают на листы капусты и заворачивают в виде конвертов. Затем складывают в кастрюлю, заливают грибным отваром и сметаной, тушат на медленном огне или в духовке до готовности. Подают с соусом, в котором тушились голубцы.

Зразы с грибами

Говядина — 500 г, грибы белые сушеные — 50 г, лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сало топленое — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, крошки хлебные — 1 стакан, соль, перец, зелень петрушки.

Сушеные грибы промывают, замачивают на 2 часа в холодной воде. Затем отваривают, мелко рубят и обжаривают в масле. Добавляют пассерованный лук. Говядину, нарезанную поперек волокон, отбивают, солят, посыпают перцем. На каждый кусок мяса кладут грибной фарш, мясо свертывают в виде рулета, перевязывают ниткой, посыпают мукой и обжаривают с обеих сторон. Тушат зразы в кастрюле вместе с мелко шинкованной и обжаренной морковью в течение 2 часов. К концу тушения добавляют сметану и немного хлебных крошек. Готовые зразы освобождают от нитей, укладывают на подогретое блюдо, заливают соком, в котором они тушились, посыпают мелкорубленной зеленью петрушки. На гарнир подают перловую кашу или отварной картофель.

Свиной шницель с грибами

Шницели — 4 шт., грибы тушеные — 250 г, лук репчатый — 2 шт., тмин — 1/2 чайной ложки, помидоры — 4 шт., сыр тертый — 2 ст. ложки, соус томатный — 1 стакан, жир, соль, перец.

Шницели натирают солью, перцем, мелкорубленным луком, тмином и обжаривают с обеих сторон на не слишком горячей сковороде. Затем снимают со сковороды, ставят в теплое место. На той же сковороде слегка обжаривают помидоры, нарезанные дольками, предварительно посолив и поперчив их. На помидоры кладут шницели, обкладывают тушеными грибами. Сверху поливают томатным соусом. На гарнир подают рассыпчатый рис.

Битки по-домашнему с грибами

Говядина — 400 г, грибы сушеные — 40 г, хлеб белый — 60 г, лук репчатый — 2 шт., яйцо — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, соус грибной — 1 стакан, сухари панировочные — 3 ст. ложки, соль.

Мякоть говядины пропускают через мясорубку, добавляют размоченный хлеб, соль и разделяют в форме битков. Сушеные грибы перебирают, промывают и замачивают в холодной воде на 2—3 часа. Отваривают и снова промывают, мелко нарезают, поджаривают. Отдельно пассеруют лук. Вареное яйцо шинкуют. Все продукты смешивают, полученным фаршем наполняют битки, панируют их в сухарях, поджаривают и поливают грибным соусом.

Биточки из телятины, фаршированные грибами

Телятина — 500 г, грибы свежие (белые или шампиньоны) — 500 г, хлеб пшеничный — 100 г, молоко — 1/2 стакана, сухари панировочные — 3 ст. ложки, соус грибной — 2 ст. ложки, отвар мясной — 1 стакан, жир — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец.

Подготовленные грибы нарезают кубиками и жарят на сковороде в масле до тех пор, пока не испарится жидкость. После этого добавляют соус и, помешивая, проваривают массу до загустения, затем солят. Мясо промывают, пропускают через мясорубку, солят. Котлетную массу разделяют кружками толщиной 10 мм, на середину их кладут грибной фарш и края кружков соединяют. Панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на масле, ставят в духовку на 5 минут. При подаче на стол поливают маслом. На гарнир подают жареный картофель или картофельное пюре с овощным салатом.

Котлеты крестьянские с грибами

Свинина — 400 г, грибы белые сушеные — 50 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., молоко — 4 стакана, сухари панировочные — 4 ст. ложки, сало топленое — 4 ст. ложки, соль.

Свиную корейку разделяют на куски, оставив в каждом косточку, отбивают и солят. Для фарша: лук шинкуют, пассеруют до полуготовности, грибы сушеные, предварительно замоченные, отваривают в кипящей подсоленной воде, еще раз промывают, нарезают соломкой и тщательно перемешивают с луком. Фарш кладут на отбитые куски свинины, завертывают, придав им форму котлет, смачивают во взбитом и смешанном с молоком яйце, панируют в сухарях и обжаривают. Котлеты доводят до готовности в духовом шкафу. На косточку в готовых котлетах надевают папильотку.

Курица с грибами в соусе

Мясо куриное вареное — 500 г, грибы (белые или шампиньоны) — 250 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, соус сметанный — 1 стакан, соус томатный — 4 ст. ложки, сыр тертый — 2 ст. ложки, соль.

Мякоть вареной курицы и отваренные грибы нарезают соломкой. На горячую сковороду с растопленным маслом кладут грибы, мясо, слегка обжаривают и заправляют сметанным соусом. Подготовленные продукты выкладывают, перемешивают, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.

Курица, припущенная с виноградным соком и грибами

Курица — 500 г, шампиньоны свежие — 100 г, лук репчатый — 1 шт., корень петрушки или сельдерея — 1 шт., пастернак — 1 шт., сок виноградный — 2 ст. ложки, соус — 1 стакан.

В посуду кладут нарезанные петрушку, сельдерей, пастернак и лук, на них помещают сырую тушку птицы, добавляют отвар из шампиньонов, подбродивший виноградный сок, соль. Припускают в закрытой посуде. На полученном бульоне готовят паровой соус. При подаче на стол курицу режут на порции, переносят на блюдо, сверху укладывают отваренные шампиньоны и поливают соусом. На гарнир подают припущенный рис или стручки фасоли.

• Курица под грибным соусом

Курица — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки 1 шт., сельдерей — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., капуста — 1/4 кочана, перец — 2—3 горошины, соль. Для соуса: грибы свежие — 250 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, бульон куриный — 1 стакан, желток куриный — 2 шт., сок лимона, соль, перец.

Выпотрошенную курицу промывают, кладут в кастрюлю, заливают горячей водой и доводят до кипения. Сняв пену, опускают овощи, грибы, горошины перца, солят и варят на слабом огне до готовности. Для соуса слегка поджаривают в масле муку, вливают 1 стакан бульона, помешивая, кипятят несколько минут и снимают с огня. Добавляют растертые со сметаной желтки, рубленые грибы, сваренные с курицей, солят и перчат по вкусу, для остроты вливают лимонный сок (больше не кипятят). Отделенное от костей мясо нарезают на порции, кладут в кастрюлю, заливают соусом и ставят на 15—20 минут в горячую духовку. На гарнир подают отваренную лапшу, отдельно зеленый салат со сметаной.

Курица тушеная с грибным соусом

Мясо куриное — 500 г, масло сливочное — 4 ст. ложки, зелень петрушки, соль. Для соуса: грибы сушеные — 50 г, сметана — 1 стакан, мука — 1 ст. ложка, соль.

Тушку курицы разделяют на 4 порции, солят, обжаривают в жиру, затем складывают в посуду, заливают 1 стаканом воды и тушат. Грибы моют и отваривают. Нашинкованный лук тушат в масле, добавляют нарезанные соломкой грибы и тушат до готовности. Сметану растирают с мукой, соединяют с теплым грибным отваром и хорошо перемешивают. Дают закипеть, солят. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки. Гарнируют отварным рисом. Грибной соус подают отдельно.

Филе курицы паровое с шампиньонами

Филе куриное — 500 г, грибы свежие — 400 г, хлеб пшеничный — 4 ломтика, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

Подготовленное куриное филе кладут в смазанный маслом сотейник, наливают немного куриного бульона (можно полить филе несколькими каплями лимонного сока), солят, добавляют нарезанные шампиньоны, накрывают посуду крышкой и припускают. На ломтик поджаренного хлеба, уложенного на блюдо или тарелку, кладут филе, на него — шампиньоны и заливают паровым соусом, приготовленным на бульоне, в котором припускалась птица. На гарнир подают рассыпчатый рис, стручки фасоли или домашнюю лапшу, заправленную маслом.

Цыплята с грибами

Цыпленок — 1—2 шт., грибы свежие — 500 г, сметана — 1 стакан, маргарин — 4 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 1 чайная ложка, соль, зелень укропа и петрушки.

Подготовленную тушку разрезают на 4 части. Солят, обжаривают в жиру, складывают в кастрюлю, добавляют нарезанные грибы, сливочное масло, вливают 1/2 стакана воды и тушат на слабом огне. Через 30 минут вливают смешанную с мукой сметану, добавляют нарезанную зелень петрушки и укропа и снова тушат в течение 10—15 минут. Если масса получилась густой, ее разбавляют водой или бульоном. Цыплят раскладывают на тарелки, обкладывают грибами, поливают соусом, полученным при тушении птицы и грибов. На гарнир подают молодой картофель с маслом.

Цыпленок с белыми грибами

Цыпленок — 500 г, грибы свежие — 400 г, мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, соус — 1 стакан, соль, зелень петрушки или укропа.

Цыпленка разделяют на порции, панируют, жарят до образования румяной корочки. Затем добавляют нарезанные шляпки грибов и, закрыв сотейник крышкой, доводят цыпленка почти до готовности, вливают сметанный соус, кипятят. При подаче на стол выкладывают на блюдо, поливают соусом с грибами и посыпают зеленью укропа или петрушки.

Утка с груздями

Утка — 1 шт., грузди соленые — 300 г, огурцы соленые — 2 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, специи, лук репчатый — 2 шт., зелень укропа.

Утку обрабатывают, промывают, начинают солеными груздями и жарят в сотейнике до полуготовности. Затем обмазывают сметаной и снова жарят. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян и мелко рубят, добавляют шинкованный лук и специи, заливают крепким мясным бульоном. Полученным соусом поливают фаршированную утку. При подаче на стол посыпают измельченным укропом.

Запеканка из утки и риса с грибным соусом

Утка — 1 шт., рис — 1 стакан, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки, сухари панировочные — 3 ст. ложки, перец — 4—5 горошин, соль, зелень укропа и петрушки. Для соуса: грибы свежие (белые или шампиньоны) — 300 г, маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, мука — 1 чайная ложка, соль, петрушка.

Утку разделяют, нарезают порциями, кладут в кастрюлю вместе с овощами, перцем и заливают водой так, чтобы она покрыла мясо полностью. Варят на слабом огне до готовности. Рис, промытый в нескольких водах, доводят до кипения. Затем отцеживают, заливают бульоном с утки, добавляют 3 ст. ложки масла и ставят на 10 минут в духовку. Мясо утки отделяют от костей, нарезают кубиками, смешивают с нашинкованной морковью, рисом и зеленью петрушки. Кастрюлю смазывают маслом, посыпают сухарями, посередине кастрюли кладут жестяную форму, чтобы запеканка имела углубление. Смесь выкладывают в кастрюлю и запекают в духовке в течение 45 минут. Опрокинув кастрюлю, запеканку выкладывают на блюдо, украшают зеленью укропа и петрушки. В полученное углубление кладут грибы из соуса. Соус подают отдельно. Приготавливают его так. Грибы хорошо промывают, нарезают соломкой и тушат с маргарином до

готовности, время от времени подливая холодную воду. Затем вливают сметану, смешанную с мукой, солят и несколько минут кипятят, добавляют зелень петрушки. Подают соус горячим.

Гусь, запеченный с шампиньонами

Гусь — 1 шт., шампиньоны — 500 г, сметана — 1 стакан, маргарин — 2 ст. ложки, уксус столовый — 1/2 стакана, яблоки — 4 шт., чеснок — 1 шт.

Тушку гуся (небольшую) осмаливают, потрошат, режут на порции удаляют большие кости. Мясо натирают солью, смешанной с толченым чесноком, и оставляют на 2 часа. Шампиньоны или другие грибы чистят, промывают, нарезают соломкой, тушат в жиру и кладут в гусятницу. Порции гуся жарят в большом количестве жира до образования румяной корочки, укладывают на грибы в гусятницу, добавляют уксус накрывают и тушат до готовности. Затем заправляют сметаной, смешанной с 1 чайной ложкой муки, и доводят до кипения. Яблоки моют, снимают кожицу, нарезают кружочками и жарят в гусином жиру. Подготовленное мясо выкладывают из гусятницы на блюдо и обкладывают жареными яблоками.

Индейка, фаршированная грибами

Индейка молодая — 1 шт., корейка копченая — 150 г, грибы свежие — 250 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, изюм — 2 ст. ложки, бульон мясной, соль, перец.

Брюшную полость индейки промывают, насыпают вовнутрь немного соли и перца. Шинкованные грибы тушат с копченой корейкой, нарезанной кубиками, добавляют вымытый изюм и приправы. Индейку начиняют фаршем, зашивают. На несколько часов выставляют на холод, чтобы приправа впиталась в мясо. Затем смазывают маслом, жарят в духовке, время от времени поливая ее жиром, образовавшимся на противне. С готовой тушки удаляют нитки, нарезают ее кусками и поливают вытопившимся жиром. На гарнир подают картофель и печеные яблоки.

Овощи со свежими сморчками

Капуста цветная — 1 кочан, морковь — 2 шт., редис белый — 4 шт., сморчки свежие — 250 г, маргарин или масло сливочное — 1—2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, бульон, соль, зелень укропа.

Сморчки варят в большом количестве воды в течение 15—20 минут, затем хорошо промывают в холодной воде, откидывают на дуршлаг и измельчают. Овощи чистят, режут кусочками и варят в подсоленной воде до мягкости. В середине варки добавляют грибы и заправляют мукой,

смешанной с растопленным маслом или маргарином, доводят до кипения. Перед подачей на стол посыпают рубленой зеленью. На гарнир подают отварной молодой картофель.

Картофель отварной с солеными грибами

Грибы соленые — 300 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, соль.

Соленые грибы перебирают, крупные разрезают на части. Репчатый лук режут кольцами, добавляют в подготовленные грибы, поливают растительным маслом. На стол подают с отварным картофелем.

Капуста, тушенная с лисичками

Капуста квашеная или свежая — 1 кг, лисички — 500—600 г, масло подсолнечное — 3—4 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, соль, уксус, перец.

Квашеную капусту промывают в воде, отжимают и тушат, а свежую шинкуют, перетирают с солью и уксусом, дают немного постоять и тушат на подсолнечном масле до полуготовности. Лисички перебирают, хорошо промывают и жарят на подсолнечном масле также до полуготовности и смешивают с капустой. На подсолнечном масле пассеруют мелко нарезанный лук, всыпают одну столовую ложку поджаренной муки, добавляют сметану, доводят до кипения и вливают в капусту с грибами. Перемешивают и тушат 10—15 минут.

Картофель, тушенный с грибами

Картофель — 8 шт., грибы свежие — 400 г или грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 2 шт., масло топленое или растительное — 4 ст. ложки, томат-пюре — 2 ст. ложки, мука — 1 чайная ложка, перец — 4 горошины, лист лавровый — 2 шт., зелень укропа или петрушки.

Очищенный картофель режут кубиками и обжаривают в масле до полуготовности. Грибы тщательно промывают, ошпаривают кипятком, нарезают и тушат в масле. Шинкованный лук жарят отдельно, добавляют муку, томат-пюре и немного грибного бульона. Все продукты выкладывают в кастрюлю, заправляют сметаной и специями и тушат 30—40 минут. Перед подачей на стол посыпают зеленью.

Картофель, тушенный с грибами и салом

Картофель — 8 шт., грибы свежие — 400 г или грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 3 шт., сало (шпик) — 120 г, специи, соль, зелень укропа или петрушки.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпаривают кипятком, нарезают и обжаривают на сале вместе с луком. Картофель режут крупными дольками, жарят и кладут вместе с поджаренными грибами в утятницу, заливают холодной водой доверху. Добавляют соль по вкусу, лавровый лист и стебли петрушки и тушат до готовности. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью.

Картофель, тушеный со свежими грибами и горохом

Картофель — 8 шт., грибы свежие — 400 г, горох — 1/2 стакана, лук репчатый — 2 шт., сало (шпик) — 100 г, специи, соль, зелень укропа или петрушки.

Очищенные и хорошо промытые грибы ошпаривают кипятком, шинкуют и жарят на сале вместе с луком. Горох замачивают на 1—2 часа. Картофель режут крупными дольками и обжаривают. Затем все складывают в утятницу, заливают водой, добавляют соль по вкусу, лавровый лист, перец, петрушку и тушат на слабом огне. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью.

Картофель, фаршированный грибами

Грибы сушеные — 50 г, картофель — 8 шт., хлеб — 100 г, молоко — 1/2 стакана, яйцо — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., соль, перец, зелень укропа.

Грибы промывают, замачивают, а затем отваривают. Картофель варят в кожуре до полуготовности. Очищают, осторожно вынимают сердцевину. Кусок белого хлеба замачивают в молоке, отжимают. Подготовленный пшеничный хлеб, яйца и отваренные грибы пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, мелко нарезанный лук, тщательно перемешивают. Фаршем наполняют подготовленный картофель, укладывают его в небольшую кастрюлю, вливают грибной бульон и ставят в духовку для запекания. Когда картофель станет мягким, его заливают подсоленной сметаной и снова запекают. Готовое блюдо подают с салатом из свежих овощей.

Картофель, фаршированный солеными грибами

Картофель — 8 шт., грибы — 200 г, лук репчатый — 3 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, соль, зелень укропа или петрушки.

Картофель чистят, промывают, ножом вынимают сердцевину. Соленые грибы мелко нарезают, добавляют пассерованный лук, сметану, перемешивают, затем снова все вместе обжаривают. Полученным фаршем наполняют подготовлен-

ные картофелины, кладут в кастрюлю, добавляют лавровый лист, соль, зелень, сметану или сливки и в закрытой посуде тушат до готовности. При подаче на стол поливают сливочным маслом.

Картофельная запеканка с грибами

Картофель отварной — 6 шт., грибы свежие — 200 г или сушеные — 40 г, масло топленое — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, яйцо — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., маргарин — 1 ст. ложка, тмин, соль.

Отваренные грибы, репчатый лук шинкуют соломкой, обжаривают на масле, добавляют тмин и тушат в течение 10 минут. Картофель отваривают в мундире, очищают от кожуры и нарезают соломкой. Глубокую сковороду или небольшой глубокий противень смазывают маргарином, на дно укладывают слой картофеля, солят, затем кладут слой тушеных грибов. Слои картофеля и грибов чередуют, верхним должен быть слой картофеля. Заливают молоком, смешанным с яйцами и солью, и запекают в духовке при температуре 180—200 °С до готовности.

Бабка картофельная, фаршированная грибами с луком

Грибы свежие — 400 г или сушеные — 50 г, картофель — 10 шт., лук репчатый — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, масло — 4 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, соль, перец.

Картофель натирают на мелкой терке, добавляют немного муки, соль. Готовят грибной фарш с луком. Для этого сушеные грибы тщательно промывают, замачивают в воде на 1,5—2 часа, а затем варят в той же воде. Откидывают на сито, промывают, мелко нарезают и обжаривают. Добавляют спассерованный лук, соль, перец и перемешивают. Для фарша можно использовать и свежие грибы. Их ошпаривают кипятком, промывают, отваривают и поджаривают на масле. На сковороду, смазанную жиром, выкладывают половину картофельной массы, грибной фарш и сверху оставшийся картофель. Ставят в духовку для запекания. Через 5—10 минут поверхность картофельной бабки смазывают сметаной для образования румяной корочки и запекают до готовности. Подают с маслом или сметаной.

Клецки картофельные, фаршированные рыбным фаршем с грибами

Картофель — 10 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, соус сметанный — 1 стакан, соль, перец. Для фарша: грибы сушеные — 50 г, филе рыбы — 250 г, лук репчатый — 2 шт., яйцо — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки.

Для приготовления фарша филе рыбы пропускают через мясорубку, обжаривают вместе с луком и вареными грибами, добавляют мелко нарезанное вареное яйцо, соль, перец. Очищенный сырой картофель измельчают на терке, добавляют соль, слегка отжимают, разделяют в виде лепешек. Сверху кладут рыбный фарш с грибами, делают из него шарики, панируют в муке и обжаривают. Обжаренные клецки перекладывают в горшочек, заливают сметанным соусом и тушат до готовности. Подают на стол в тех же горшочках.

Галки картофельные, фаршированные грибами

Картофель — 12 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сухари панировочные — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., сметана — 1/2 стакана, соус грибной — 1 стакан, соль. Для фарша: грибы сушеные — 40 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, соль.

Картофель натирают на терке, отжимают, добавляют яйцо, соль. Все перемешивают, делают круглые шарики (галки), а в них углубления для фарша. Грибным фаршем наполняют подготовленные галки, панируют их в муке, смешанной с сухарями, и обжаривают на топленом масле. Кладут в утятницу, заливают грибным соусом со сметаной и тушат в духовке. Фарш готовят так. Сухие грибы замачивают в холодной воде на 2 часа, затем отваривают, мелко рубят вместе с маслом, отдельно измельчают лук, все смешивают.

Капуста, фаршированная грибами

Кочан капусты (небольшой) — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 1/2 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, томат-пюре — 2 ст. ложки. Для фарша: грибы сушеные — 200 г, рис отварной — 2 стакана, яйцо — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки.

Из капусты вырезают кочерыжку, отваривают кочан в подсоленной воде. Охлаждают, дают воде стечь. Затем, раздвигая капустные листья, укладывают фарш, приготовленный из грибов. Кочан обвязывают нитками, обмазывают сметаной, кладут на противень с бортиками, заливают томатом-пюре, разбавленным водой, и тушат, время от времени поливая выделившимся соком. При подаче на стол кочан разрезают на четыре порции. В сок, который сливают с противня, добавляют муку, поджаренную на масле, проваривают его до густоты жидкой сметаны и поливают фаршированный кочан. Фарш готовят так. Замоченные с вечера грибы отваривают в подсоленной воде. Затем мелко рубят и обжаривают с луком на масле, добавляют полуразваренный рис, шинкованное яйцо, сметану и соль, все перемешивают.

Баклажаны, фаршированные шампиньонами

Баклажаны — 500 г, шампиньоны — 400 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, сухари молотые — 3 ст. ложки, чеснок — 3 дольки, соль, перец.

Баклажан чистят, разрезают пополам. Из середины удаляют часть мякоти. Обе части солят и дают полежать 30 минут, чтобы выделился сок, затем панируют в муке и жарят. Вынутую из баклажана мякоть рубят, смешивают с нарезанными шампиньонами и поджаривают. Заправляют солью, перцем, растертым чесноком. Подготовленные баклажаны наполняют фаршем, посыпают тертыми сухарями, поливают растопленным маслом и запекают.

Брюква, фаршированная белыми грибами

Брюква — 1 кг, грибы маринованные — 300 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 1 стакан, соль.

Брюкву пекут в духовке, срезают кожицу, вынимают из середины мякоть и рубят. Грибы моют, мелко нарезают и поджаривают в масле вместе с шинкованным луком. Затем смешивают с рубленой мякотью и полученной смесью начиняют брюкву. Фаршированную брюкву кладут в посуду с крышкой, обливают маслом и ставят в горячую духовку на 30 минут. Затем вливают стакан сметаны и держат в духовке до зарумянивания.

Помидоры, фаршированные мясом и грибами

Помидоры — 10 шт., грибы свежие — 250 г, телятина вареная — 400 г, маргарин — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сметана — 1/2 стакана, соль, перец, зелень петрушки или укропа.

Грибы очищают, промывают, нарезают соломкой и обжаривают с нашинкованным луком в маргарине. Затем соединяют с мелко рубленным мясом, зеленью петрушки или укропа, заправляют по вкусу солью и перцем, обжаривают. В помидорах срезают верхнюю часть, вынимают мякоть и наполняют подготовленной начинкой. Складывают в широкую посуду, вливают сметану, добавляют вынутую мякоть и ставят на 15—20 минут в горячую духовку. Готовые выкладывают горкой на тарелку. Подают с отварной спаржевой фасолью, причем стручки фасоли размещают посередине тарелки. Поливают блюдо соусом, который образовался при тушении помидоров.

Яйца, фаршированные свежими шампиньонами

Яйцо — 8 шт., шампиньоны свежие — 200 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 1—2 ст. ложки, майонез —

1—2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., соль, перец, зелень петрушки.

Грибы чистят, обдают кипятком и мелко шинкуют. Затем солят, посыпают перцем и жарят на масле вместе с луком. Яйца, сваренные вкрутую, чистят, разрезают вдоль, вынимают желтки. Желтки растирают с шампиньонами и сметаной. Полученной массой наполняют половинки яиц, кладут на блюдо, поливают майонезом и посыпают зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные маринованными грибами

Яйцо — 8 шт., грибы — 150 г, сахар, соль, зелень петрушки.

Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль на половинки и осторожно вынимают желтки, последние растирают со сметаной в однородную массу, добавляют рубленые грибы, заправляют солью и сахаром по вкусу. Полученной массой наполняют белки. На каждое яйцо кладут листочек петрушки.

Рулет картофельный с грибами

Картофель — 10 шт., крахмал — 1/2 стакана или мука — 1 стакан, молоко — 1/2 стакана, сухари панировочные — 1 ст. ложка, соус сметанный — 2 стакана, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, соль. Для фарша: грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

Очищенный картофель пропускают через мясорубку, добавляют крахмал, немного молока и замешивают. Вместо крахмала в картофельную массу можно добавить стакан муки и яйцо. Приготовленное тесто раскатывают толстым слоем, кладут на него фарш из грибов и сворачивают в рулет. Переносят на покрытый жиром лист, смазывают взбитым яйцом или сметаной, посыпают панировочными сухарями, прокалывают в 2—3 местах, поливают маслом и выпекают в духовке, пока не зарумянится. К рулету подают сметанный или луковый соус.

Гренки картофельные с грибами

Картофель — 12 шт., грибы сушеные — 20 г, яйцо — 1 шт., мука — 1 ст. ложка.

Картофель тщательно промывают, варят в кожуре до готовности, чистят и пропускают через мясорубку. Картофельную массу солят по вкусу. Грибы сушеные промывают в теплой воде, замачивают в 3 стаканах холодной воды на 2—3 часа и варят в той же воде без добавления соли. Отваренные грибы мелко нарезают, обжаривают и кладут в картофельную массу. Добавляют яйца, перемешивают, раскаты-

вают пласт толщиной 1 см, нарезают его прямоугольниками и обжаривают в масле до золотистого цвета. Отдельно к гренкам подают грибной соус.

Грибки картофельные

Картофель — 6 шт., грибы белые сушеные — 70 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 4 шт., сыр тертый — 1 ст. ложка, мука — 3 ст. ложки, масло сливочное — 4 ст. ложки, соус грибной — 1 стакан, соль.

Грибы промывают, замачивают в холодной воде на 2—3 часа, отваривают и откидывают на дуршлаг. Грибы и лук мелко режут, отдельно жарят на растительном масле, перемешивают. Картофель варят до полуготовности, пропускают через мясорубку. Полученную массу разделяют на шарики и панируют в муке. В шариках делают углубления, заполняют их грибным фаршем, обминают в виде ножки белого гриба, покрывают шапочками из картофельной массы и панируют в муке. Шапочки и ножки грибов смазывают взбитым яйцом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовке. Перед подачей на стол поливают грибным соусом.

Драники с грибами

Картофель — 10 шт., мука — 2—3 ст. ложки, масло подсолнечное — 1/2 стакана, соль. Для фарша: грибы сушеные — 100 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., бульон грибной — 1/2 стакана, соль.

Сушеные грибы промывают, замачивают в холодной воде на 2—3 часа, затем отваривают. Отваренные грибы и лук мелко нарезают, отдельно жарят на растительном масле и перемешивают. Сырой картофель натирают на терке, добавляют муку, соль, перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на сильно разогретую сковороду в виде лепешки. Затем на нее кладут грибной фарш, сверху закрывают картофельной массой и обжаривают с обеих сторон до румяной корочки. Фаршированные грибами драники заливают грибным бульоном и сметаной и тушат до готовности. На стол подают горячими.

Колбаски картофельные с грибами и яйцом

Картофель — 10 шт., грибы свежие — 300 г, лук репчатый — 2 шт., яйцо — 4 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 3 ст. ложки, соль, перец.

Картофель отваривают в кожуре, очищают, пропускают через мясорубку, добавляют яйцо, муку, пассерованный лук, отваренные мелкорубленые грибы. Яйца варят вкрутую и срезают концы так, чтобы были видны кружочки

желтков. Полученную картофельно-грибную массу раскатывают в пласт толщиной 1,5—2,0 см и разрезают на небольшие прямоугольники, кладут отваренные яйца колбаской и зашпигивают края массы. Затем колбаски обжаривают в растопленном масле до золотистого цвета, смазывают яйцом и запекают в духовке. Готовые колбаски нарезают тонкими кружочками, подают к столу со свежими помидорами.

Кабачки жареные с грибами и помидорами

Кабачки — 500 г, грибы свежие — 450 г, помидоры — 8 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, соль, перец, зелень укропа или петрушки.

Кабачки очищают от кожуры и семечек, нарезают кружочками толщиной 1—1,5 см, солят, панируют в муке и жарят на сковороде до готовности. Очищенные грибы промывают, кладут в кипящую воду на 2—3 минуты, затем тонко нарезают и жарят в жиру, добавляют сметанный соус и тушат до готовности. Отдельно готовят помидоры. Их нарезают пополам, более крупные на 4 части, посыпают солью, перцем и жарят в жиру. При подаче на стол кабачки кладут на тарелку, на них грибы, а сверху жареные помидоры.

Картофель, запеченный с грибами

Картофель — 10 шт., грибы свежие — 400 г, соус сметанный — 1 1/2 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, сыр тертый — 1 ст. ложка, соль, зелень петрушки или укропа.

Отваренные грибы и лук шинкуют и обжаривают на масле. Картофель нарезают соломкой, поджаривают до появления румяной корочки. Затем все смешивают, добавляют половину нормы сметанного соуса. Выкладывают на сковороду горкой, заливают оставшимся соусом, сбрызгивают маслом, посыпают тертым сыром и запекают в духовке. Перед подачей на стол посыпают мелко рубленой зеленью петрушки или укропа.

Картофель, запеченный с грибами и яйцом

Картофель — 12 шт., грибы сушеные — 50 г или свежие — 250 г, лук репчатый — 1 шт., сметана — 3/4 стакана, яйцо — 5 шт., сухари панировочные — 3 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль, перец.

Подготовленные грибы отваривают и мелко нарезают. Репчатый лук шинкуют и обжаривают на масле до золотистого цвета. Сваренные вкрутую яйца очищают и режут кружочками. Кастриюлю смазывают жиром, обсыпают толчеными сухарями. Сваренный в кожуре картофель очищают, нарезают кружочками. Продукты укладывают слоями в кастриюлю, картофель, лук, грибы и яйца солят и перчат. Сверху заливают сметаной.

Рисовая запеканка с грибами

Рис — 1 стакан, грибы свежие — 400 г, помидоры свежие — 3 шт., сметана — 1/2 стакана, жир — 1/2 ст. ложки, бульон мясной — 1 1/2 стакана, лук репчатый — 2 шт., соль, перец, зелень.

Рис отваривают на бульоне до полуготовности. Грибы чистят, обдают кипятком, нарезают, жарят вместе с луком в жиру, добавляют соль, перец и тушат в течение 10—15 минут. Кастрюлю смазывают жиром, посыпают сухарями. Рис и грибы укладывают слоями. На верхний слой риса кладут кружочки помидоров, посыпают солью, перцем и заливают сметаной. Тушат в духовке 25—30 минут. При подаче на стол посыпают зеленью укропа или петрушки.

Плов с грибами

Рис полуотваренный — 2 стакана, грибы свежие — 400 г, масло топленое — 2 ст. ложки, соль, перец.

Свежие грибы чистят, промывают и кладут в подсоленную кипящую воду на 5 минут. Затем грибы и лук мелко режут и пассеруют на масле, добавляют рис, масло, соль, перец. Закрывают плотно крышкой и доводят до готовности.

Крупеник с грибами

Рис отваренный — 1 стакан, грибы свежие (лучше лисички) — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, бульон мясной — 400 г, соль, перец, сыр.

Мелко нарезанный лук подрумянивают вместе с рисом, добавляют мясной бульон и кипятят на медленном огне около 20 минут. Грибы отваривают и обжаривают, смешивают с рисом и луком. Приправляют перцем по вкусу. К столу подают с тертым сыром.

Каша гречневая с грибами и луком

Крупа гречневая — 2 1/2 стакана, грибы сушеные белые — 50 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 2—3 ст. ложки, соль.

Грибы промывают в воде, заливают тремя стаканами холодной воды и оставляют на 2—3 часа. Когда грибы набухнут, вынимают, мелко рубят и обратно кладут в ту же воду, солят, доводят до кипения. Затем всыпают поджаренную крупу и хорошо мешают. Когда каша загустеет, ее ставят на 1—1,5 часа в духовку для упревания. Лук мелко шинкуют, поджаривают на сливочном масле и смешивают с кашей.

Запеканка гречневая со свежими грибами

Крупа гречневая — 1 стакан, грибы свежие — 500 г, сметана — 1/2 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

Варят рассыпчатую гречневую кашу. Грибы очищают, промывают, нарезают мелко и обжаривают. Затем в кашу кладут подготовленные грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешивают, выкладывают на сковороду и запекают в духовке.

Каша рисовая с грибами

Рис — 1 стакан, грибы сушеные — 50 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., соль.

Грибы промывают и замачивают на 2—3 часа в двух стаканах холодной воды. Затем варят в той же воде, откидывают на дуршлаг и мелко рубят. Грибной отвар (его останется примерно 1—1,5 стакана) доводят до кипения, солят, кладут масло, поджаренный репчатый лук, рис и варят 15 минут, добавляют грибы и доводят до готовности.

Котлеты из фасоли с грибным соусом

Фасоль — 2 стакана, хлеб белый — 50 г, молоко — 1/4 стакана, яйцо — 2 шт., грибы сухие — 20 г, мука — 1/2 ст. ложки, сухари панировочные — 2 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки.

Сваренную фасоль смешивают с замоченным в молоке хлебом, пропускают через мясорубку, добавляют сырые яйца, соль и тщательно вымешивают. Из полученной массы делают котлеты, панируют их в сухарях и обжаривают на сковороде в масле.

Бобы в горшочке с грибами и бараниной

Грибы свежие белые или лисички — 250 г, баранина — 300 г, фасоль — 2 стакана, лук репчатый — 1 шт., томат-паста — 2 ст. ложки, помидоры свежие — 4 шт., яйцо — 1 шт., сыр тертый — 1 ст. ложка, мука, сметана, соль, перец.

Грибы нарезают и тушат до готовности, добавляют томатную пасту, яйцо, сметану, посыпают мукой и снова слегка тушат. Фасоль замачивают в воде на 1 час. Мясо режут кубиками и обжаривают с репчатым луком и помидорами. Когда мясо будет готово наполовину, добавляют фасоль, заливают горячей водой, заправляют солью и перцем, тушат на слабом огне. Затем смешивают грибы, фасоль и мясо, посыпают тертым сыром и ненадолго ставят в духовку для запекания.

Макароны с грибами

Грибы сушеные белые — 40 г, макароны — 250 г, лук репчатый — 1 шт., масло подсолнечное — 2 ст. ложки, соль.

Сушеные грибы замачивают в холодной воде на 2—3 часа, отваривают и нарезают в форме лапши. Нашинкованный репчатый лук пассеруют на подсолнечном масле, добавляют подготовленные грибы и продолжают пассеровать еще 5—7 минут. Грибы с луком смешивают с горячими отварными макаронами. При подаче на стол макароны поливают небольшим количеством крепкого грибного отвара.

Вареники с капустой и грибами

Для теста: мука — 700 г, вода — 1 1/4 стакана, яйцо — 1 шт., яйцо для смазки теста — 1 шт., соль. Для начинки: капуста квашеная — 600 г, грибы сушеные — 100 г, лук репчатый — 1—2 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, перец, сахар.

Замешивают тесто с одним яйцом (не слишком крутое), кладут на салфетку, прикрывают, дают постоять 25—40 минут. Затем раскатывают пласт толщиной до 2 мм и смазывают сверху яйцом. Капусту для начинки слегка отжимают, добавляют лук, поджаренный на растительном масле, соль, перец, сахар по вкусу и тушат. Предварительно замоченные грибы отваривают, охлаждают, пропускают через мясорубку, смешивают с капустой. Если капуста слишком кислая, ее промывают, затем отжимают. Тесто нарезают квадратами (7—8 см²), кладут приготовленный фарш. Вареники отваривают в подсоленном кипятке, поливают растопленным сливочным маслом. Подают к борщам. Их можно испечь в духовке на растительном масле. Начинкой могут быть и свежие грибы: лисички, боровики, турчанки и др. Грибы обваривают кипятком, промывают горячей и холодной водой, мелко нарезают, тушат с жиром и луком, добавляют соль, перец и зелень.



ГРИБНЫЕ НАЧИНКИ



Грибные начинки придают пирогам и овощным блюдам особый вкус. Для их приготовления можно использовать любые грибы. К ним добавляют мягкие приправы, не перебивающие их вкус и аромат. Грибы со слабовыраженным ароматом требуют больше приправ.

Начинка из свежих грибов

Грибы — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, укроп или зелень петрушки.

Грибы хорошо промывают и мелко шинкуют, солят и жарят. Затем добавляют поджаренный лук и сметану, доводят до кипения и тушат — 10—15 минут. Посыпают измельченным укропом или зеленью петрушки.

Начинка из соленых грибов

Грибы — 300 г, масло топленое или растительное — 2—4 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., перец.

Грибы промывают, мелко рубят и жарят в масле. Отдельно поджаривают мелкорубленый лук, затем смешивают его с грибами и добавляют немного молотого черного перца.

Начинка из сушеных грибов

Грибы — 100 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, яйцо вареное — 1 шт., отвар грибной, соль, перец.

Грибы замачивают в холодной воде на 2—3 часа и отваривают до мягкости. Затем отцеживают и пропускают через мясорубку. Добавляют мелко рубленый лук и растопленное масло, тушат. Посыпают мукой, обжаривают, добавляют грибной отвар, измельченное яйцо, перец и соль по вкусу.

Начинка из сушеных грибов с рисом

Грибы — 50 г, рис — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 2—3 ст. ложки, соль, перец.

Грибы замачивают в воде на 1—1,5 часа, отваривают, мелко рубят, жарят в масле вместе с нашинкованным луком. Затем смешивают с отваренным рисом, добавляют соль и перец.

Начинка из квашеной капусты с грибами

Капуста квашеная — 1 кг, грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 3 шт., соль, перец.

Капусту перебирают, а если она очень кислая, промывают, ошпаривают кипятком, мелко рубят и складывают в кастрюлю, прибавляют растительное масло, тушат до готовности. Отдельно жарят в масле мелко шинкованный лук, добавляют мелко нарезанные отваренные грибы, соль, перец, поджаривают и смешивают с капустой.

Грибная начинка с помидорами

Грибы свежие — 500 г или соленые — 300 г, томат-пюре — 2—3 ст. ложки, корень петрушки — 1 шт., морковь — 1 шт., маргарин или жир — 2 ст. ложки, желток — 2 шт., сухари панировочные, зелень петрушки.

Грибы очищают, моют, очень соленые вымачивают в холодной воде. Петрушку и морковь измельчают на терке или шинкуют. Шинкованные или пропущенные через мясорубку грибы, томат-пюре и корни тушат в жиру, пока не испарится излишняя жидкость. Охлаждают, добавляют яичные желтки и такое же количество сухарей, чтобы начинка была достаточно густой.

Грибная начинка с ветчиной и сыром

Грибы свежие — 400 г или грибы тушеные в собственном соку — 200 г, ветчина постная копченая — 75 г, сыр тертый — 2 ст. ложки, яйцо вареное — 1 шт., сметана — 3—4 ст. ложки, сухари панировочные, соль.

Свежие грибы чистят, хорошо промывают и тушат в собственном соку. Затем шинкуют, смешивают с нарубленной ветчиной, яйцом, тертым сыром и сметаной, заправляют. Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавляют немного сухарей.

Начинка из грибов и капусты

Грибы свежие — 400 г или соленые — 200 г, лук репчатый — 1 шт., капуста — 400 г, маргарин или жир — 2—3 ст. ложки, орех мускатный, тмин, яйцо, соль.

Грибы, лук и капусту нарезают брусочками или шинкуют. Лук поджаривают в жиру до прозрачности, затем добавляют грибы и капусту, тушат до готовности. Излишней жидкости дают испариться. Начинку заправляют, при желании добавляют мелкорубленное вареное яйцо.

Пирог с солеными груздями

Для теста: масло растительное — 1 стакан, простокваша — 1 стакан, сахар — 1/2 стакана, мука, кислота лимонная на кончике ножа, соль. Для начинки: грузди соленые — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 3 ст. ложки, соль, перец.

Сахар растворяют в простокваше и, продолжая помешивать, добавляют понемногу растительное масло, лимонную кислоту, муку. Муки используют столько, сколько требуется для того, чтобы тесто получилось легким. Хорошо вымешивают. 3 части теста раскатывают в пласт, кладут на смазанный растительным маслом противень, ровным слоем выкладывают на него начинку и закрывают пластом оставшегося теста. Края обоих пластов защипывают по бокам, в середине верхнего делают отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки пирога. Пирог смазывают яйцом и выпекают в духовке. Начинку приготавливают так. Лук мелко нарезают и обжаривают на сковороде в растительном масле. Как только начнет желтеть, добавляют промытые и нашинкованные соленые грузди, перчат по вкусу и слегка поджаривают вместе с луком.

Пирог с опятами

Для теста: мука — 3 стакана, маргарин сливочный — 200 г, яйцо — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль. Для начинки: опята свежие — 2 кг, масло растительное — 4 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, соль, перец.

Маргарин мелко рубят с мукой и перетирают. Сметану взбивают с яйцами и солью и выливают в смесь муки с маргарином. Замешивают тесто, делят его пополам и ставят в холодильник на 40 минут, затем раскатывают в два пласта,

Один пласт кладут на противень, смазанный растительным маслом. На тесто кладут ровным слоем начинку и закрывают вторым пластом. Края верхнего пласта заворачивают под края нижнего. Тесто смазывают яйцом. Верхний пласт пирога по диагонали разрезают на полоски шириной 2 см. Пекут пирог в хорошо разогретой духовке. После выпечки выкладывают на доску или стол и аккуратно через надрезы верхнего пласта вливают слегка подсоленную сметану в начинку горячего пирога. Пирог накрывают пергаментной бумагой или целлофаном, затем полотенцем и дают ему постоять, чтобы сметана пропитала начинку. На стол подают теплым.

Приготовление начинки. Промытые и очищенные опята крупно нарезают, обсушивают на полотенце, солят, перчат, кладут на сковороду в кипящее растительное масло и ставят в горячую духовку, чтобы опята хорошо прожарились в жиру, подсохли и стали хрустящими. Подсушенными опятами начиняют пирог. Когда в надрезы на верхнем пласте пирога вливают сметану, горячие опята вбирают ее в себя, и начинка получается очень сочной с концентрированным ароматом грибов.

Пирог со сморчками в сметане

Для теста: мука — 3 стакана, маргарин сливочный — 200 г, яйцо — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, соль. *Для начинки:* сморчки свежие — 1 кг, масло растительное — 4 ст. ложки, сметана — 1 стакан, яйцо — 1 шт.

Готовят пресное тесто и раскатывают его на противне, смазанном маслом. Грибы отваривают в течение 15—20 минут, откидывают на дуршлаг, промывают в холодной воде, нарезают, солят, обжаривают в масле. Вливают сметану и остуживают. Начиняют пирог, смазывают сырым яйцом и запекают в духовке до появления румяной корочки.

Пирожки с грибами

Для теста: мука — 2 стакана, масло сливочное — 4 ст. ложки, сода — 1/2 чайной ложки, сметана — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., соль — 1/2 чайной ложки. *Для начинки:* грибы свежие отваренные — 200 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., яйцо вареное — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка, соль, перец, укроп или петрушка.

Грибы шинкуют или пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный на масле лук, сметану, рубленое яйцо и приправу. Муку смешивают с пищевой содой и солью, постепенно добавляя жир. Тесто хорошо вымешивают и ставят на 30 минут на холод. Затем раскатывают слоем в 0,5 см и делают пирожки. Смазав яйцом, выпекают в духовке.

Картофельные пирожки с грибами

Картофель — 8 шт., грибы сушеные — 60 г, хлеб белый — 100 г, яйцо — 3 шт., сметана — 1/2 стакана, масло растительное — 2 ст. ложки, мука — 4 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., соль, перец, зелень петрушки.

Картофель варят в мундире, чистят и пропускают через мясорубку, добавляют яйца, сметану, муку пшеничную, растительное масло, соль. Замешивают тесто и раскатывают в пласт. Грибной фарш выкладывают на тесто ровными полосами на расстоянии 3 см одна от другой. Накрывают вторым пластом, разрезают на полосы так, чтобы в каждой была грибная начинка. Полосы режут на части и формуют пирожки, смазывают яйцом, запекают. Для получения фарша сушеные грибы промывают в проточной воде, заливают холодной водой на 2—3 часа, затем варят в той же воде. Хлеб замачивают в молоке, репчатый лук обжаривают в растительном масле, солят. Сваренные грибы, поджаренный лук, отжатый хлеб пропускают через мясорубку, перемешивают, добавляют перец, петрушку и соль по вкусу.

Картофельные пирожки, фаршированные грибами и печенью

Картофель — 8 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1—2 шт., яйцо — 3 шт., сухари панировочные — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, соль, петрушка. Для фарша: грибы свежие — 200 г, печень — 200 г, масло растительное — 3 ст. ложки, сок лимонный, соль, перец.

Картофель варят в мундире, чистят и пропускают через мясорубку. Репчатый лук и петрушку шинкуют, жарят на растительном масле, соединяют с отварным картофелем. В охлажденный картофель добавляют желтки, тщательно перемешивают и раскатывают на доске, смазанной маслом. Стаканом вырезают кружочки, панируют их в муке. На них кладут фарш, края защипывают, придают овальную форму и поджаривают на сковороде с двух сторон.

Ватрушки с мясом и грибами

Для теста: мука — 2 стакана, маргарин — 250 г, сметана — 1/2 стакана, яйцо — 2 шт. Для начинки: грибы свежие — 250 г, лук репчатый — 2 шт., мясо вареное — 200 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, перец.

Маргарин рубят с мукой, добавляют желтки, сметану, замешивают тесто и ставят его в холодное место. На следующий день раскатывают лепешку толщиной 0,5 см, накалывают вилкой и вырезают тонким стаканом кружочки. В середине каждого второго рюмкой делают отверстие. Смазывают целый кружок белком, прикрывают его кружком с отвер-

ствием и слегка придавливают. Выкладывают на противень и пекут в горячей духовке 15—20 минут. Затем кладут на коржики приготовленную начинку и ставят в горячую духовку.

Начинку готовят так. Грибы промывают, отваривают и вместе с луком и мясом пропускают через мясорубку, добавляют растопленное масло, соль, перец. Все тщательно перемешивают, чтобы получилась однородная масса.

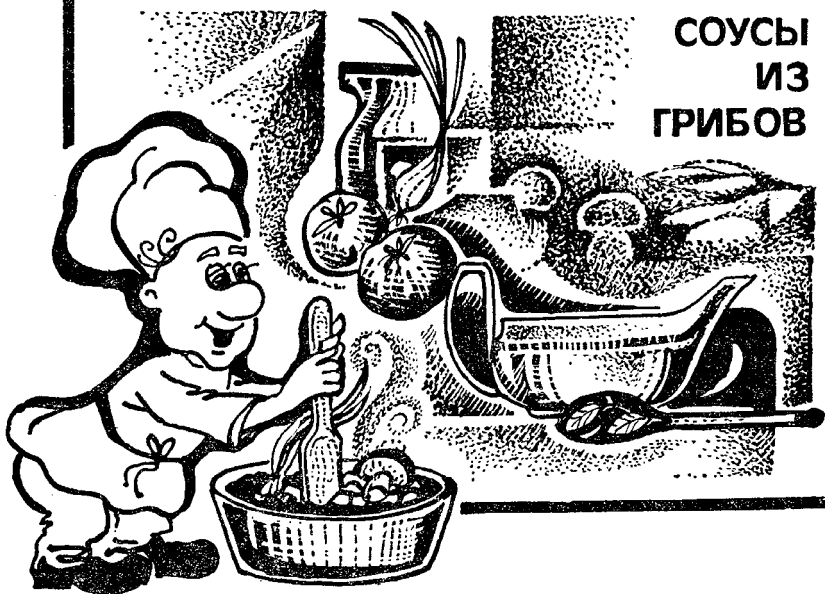
Кулебяка с капустой и грибами

Для теста: мука — 2 стакана, молоко — 3 ст. ложки, сметана — 1/2 стакана, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., желток — 1 шт., дрожжи — 20 г, сахар — 1 чайная ложка, соль. *Для начинки:* капуста свежая — 1/3 кочана, грибы сушеные — 50 г, маргарин — 2 ст. ложки, лук репчатый — 2 шт., яйцо, сваренное вкрутую, — 2 шт., соль, перец.

Кочан капусты нарезают на несколько частей, заливают водой и доводят до кипения. Затем откидывают на дуршлаг и пропускают через мясорубку. Капусту соединяют с поджаренным на растительном масле луком и тушат до готовности. Охлаждают, смешивают с рубленным яйцом, отваренными измельченными грибами, солят, перчат. В муке делают углубление, вливают растворенные в теплом молоке с сахаром дрожжи, добавляют желток и замешивают тесто на сметане. Накрывают салфеткой и ставят в теплое место, чтобы подошло. Затем из теста раскатывают лепешку толщиной 1 см, смазывают растопленным маргарином, складывают конвертом, снова раскатывают, смазывают маргарином и так проделывают 4—5 раз, после чего оформляют прямоугольный пласт. На него кладут начинку, свертывают в рулет и осторожно кладут в смазанную жиром продолговатую форму. Рулет смазывают белком яйца и выпекают в горячей духовке в течение 30—40 минут. Готовую кулебяку нарезают острым ножом толстыми ломтиками и поливают растопленным сливочным маслом.



СОУСЫ ИЗ ГРИБОВ



Грибной соус

Грибы сушеные белые — 50 г, мука — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, бульон грибной — 2 стакана, соль.

Сушеные грибы тщательно промывают, замачивают в холодной воде на 2—3 часа. Затем в этой же воде отваривают без добавления соли. Столовую ложку муки с таким же количеством масла поджаривают на сковороде до светло-коричневого цвета и разводят 2 стаканами горячего грибного бульона, полученного при отваривании грибов. Соус солят и варят при слабом кипении в течение 10—15 минут. Добавляют вареные мелко шинкованные грибы и пассерованный лук, доводят до кипения и кипятят 5 минут.

Подают соус к блюдам из картофеля.

Грибной соус с луком и томатом

Соус грибной — 450 г, томат-пюре — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, лист лавровый, перец (горошек).

Грибной соус соединяют с пассерованным луком, добавляют томат-пюре, лавровый лист и варят в течение 10—15 минут.

Подают соус, как правило, к картофельным и крупяным блюдам.

Грибной соус кисло-сладкий

Соус грибной — 40 г, чернослив — 4 шт., изюм — 1 чайная ложка, сахар — 2 чайные ложки, томат-пюре — 1/2 стакана, уксус столовый.

В грибной соус добавляют изюм и чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре и кипятят 10—20 минут. При желании добавляют уксус.

Соус подают к картофельным и крупяным блюдам.

Красный соус основной

Бульон — 500 г, маргарин сливочный — 2 ст. ложки, корень петрушки — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., мука — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 стакан, сахар — 1 ст. ложка.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процеживают. Половину бульона отливают в отдельную посуду, охлаждают, кладут в него пассерованную без жира муку и тщательно размешивают, чтобы не было комочков. В остальной бульон кладут пассерованный томат-пюре, лук и корни, нагревают до кипения. Затем вливают бульон, смешанный с мукой, и варят при помешивании в течение 1 часа. Сахар смачивают водой и кладут на сковороду, ставят на огонь и, помешивая деревянной лопаткой, нагревают до образования коричневого цвета. По окончании варки добавляют жженный сахар и процеживают.

Соус используют как основу для приготовления красного соуса с грибами и другими продуктами, приправами и специями.

Красный соус

Соус красный основной — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, чеснок — 2 дольки, соль, перец.

Горячий основной красный соус солят, добавляют в него молотый черный или красный перец, растертый с солью чеснок. Нагревают до кипения, после чего соус процеживают. Заправляют сливочным маслом, помешивают на огне, доводя до кипения.

Томатный соус

Бульон мясной — 500 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., томат-пюре — 500 г, сахар — 1 чайная ложка, кислота лимонная, перец, лист лавровый.

Муку, пассерованную на сливочном масле без изменения цвета, разводят мясным коричневым бульоном, добавляют поджаренный с кореньями и луком томат-пюре, сахар, лимонную кислоту, перец, лавровый лист, соль и варят 25—30 минут.

Соус подают к мясным блюдам. Соус, не заправленный сливочным маслом, служит основой для приготовления соусов с грибами и другими продуктами, приправами.

Томатный соус с грибами

Соус томатный — 350 г, грибы белые или шампиньоны — 100 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, сок яблочный — 50 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 дольки, перец (горошек).

Свежие грибы мелко нарезают и поджаривают на сливочном масле, выкладывают их в горячий томатный соус, вливают подбродивший сок, добавляют перец и варят 10—15 минут. В готовый соус кладут мелко нарезанный чеснок и заправляют маслом.

Соус подают к мясным блюдам.

Томатный соус с грибами и овощами

Соус томатный — 350 г, грибы белые свежие — 100 г, бульон мясной концентрированный — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3 шт., перец стручковый сладкий — 1 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, шпинат, чеснок.

Морковь, петрушку, стручковый перец и репчатый лук шинкуют соломкой, грибы мелко нарезают. Подготовленные овощи пассеруют. Грибы обжаривают в растительном масле. Затем все продукты соединяют, заливают томатным соусом, добавляют бульон и варят при слабом кипении 15—20 минут. За 2—3 минуты до окончания варки в соус кладут мелко нарезанный шпинат, мелкорубленый чеснок, сливочное масло, соль.

Соус подают к вареным овощам и мясным блюдам.

Холодный грибной соус

Грибы свежие — 500 г, яблоко — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., сметана — 1 1/2 стакана, соль, сахар, горчица, уксус столовый, лук зеленый, укроп.

Грибы отваренные, яблоко и лук шинкуют и смешивают со сметаной, заправленной приправами. Сверху посыпают рубленой зеленью.

Грибной соус с хреном

Грибы свежие — 600 г, хрен тертый — 3 ст. ложки, сметана — 1 стакан, соль, уксус столовый, яйцо — 1 шт., зелень укропа или петрушки.

Грибы отваренные шинкуют и смешивают с измельченным яйцом, хреном и сметаной, заправленной приправами. Сверху посыпают мелкорубленой зеленью.

Грибной соус с огурцами и помидорами

Грибы свежие — 500 г, лук репчатый — 1 шт., помидоры — 2 шт., огурец соленый — 1 шт., сметана — 1 стакан, яйцо — 1 шт., сахар, соль, перец, лук зеленый, зелень укропа или петрушки.

Грибы отваренные мелко нарезают, добавляют шинкованный лук, тонкие ломтики огурца и помидора, а также измельченное круто сваренное яйцо. Продукты укладывают в салатницу. В грибной соус добавляют сок, полученный при резке помидоров и огурцов. Заправленным соусом поливают сложенные в салатницу продукты и все слегка перемешивают.

Все три вида соусов подают к холодным закускам, а также к горячему картофелю и макаронам.

Грибной белый соус

Молоко — 500 г, грибы свежие — 700 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., мука — 3 ст. ложки, соль, перец, лук зеленый.

Отваренные грибы и лук мелко нарезают. Масло растапливают в кастрюле и проваривают в нем грибы, но не подрумянивают. В кипящие грибы добавляют муку и молоко. Соус приправляют солью и нарезанным зеленым луком.

Соус подают к мясным и рыбным блюдам.

Сметанный соус

Сметана — 500 г, мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, перец.

Муку пассеруют на разогретом масле и без него на чистой сковородке до образования желтоватого или коричневого цвета. Сметану нагревают до кипения, кладут в нее обжаренную муку, хорошо размешивают, добавляют по вкусу соль, перец. Готовый соус процеживают. Соус подают к грибным блюдам, мясным, овощным или рыбным.

Сметанный соус с луком

Соус сметанный — 400 г, лук репчатый — 5 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, соус «Южный» — 2 ст. ложки.

Мелко нашинкованный репчатый лук пассеруют на масле до готовности, соединяют с горячим сметанным соусом и варят в течение 7—10 минут. Затем добавляют по вкусу соль, соус «Южный» и хорошо размешивают, доводят до кипения.

Соус подают к грибным и мясным изделиям, к некоторым рыбным блюдам.

Луковый соус с грибами

Соус основной красный — 400 г, грибы сушеные белые или шампиньоны — 30 г, маргарин сливочный — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 6 шт., сок яблочный — 1/2 стакана, лист лавровый, перец.

Грибы промывают, замачивают в холодной воде, отваривают и мелко шинкуют. В сковороде с пассерованным луком добавляют подготовленные грибы, перец, лавровый лист и все вместе пассеруют 5—6 минут. Затем вливают подбродивший сок, уваривают массу, после чего соединяют с красным соусом основным, солят по вкусу и варят 10—15 минут при слабом кипении. Заправляют сливочным маслом.

Соус подают к овощным и мясным блюдам.

Соус со свежими грибами

Соус красный основной — 400 г, грибы белые — 200 г, лук репчатый — 3 шт., бульон грибной концентрированный — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки, чеснок, кислота лимонная.

Репчатый лук и грибы шинкуют и порознь пассеруют на сливочном масле, соединяют с красным соусом, добавляют бульон и варят при слабом кипении 15—20 минут. За 2—3 минуты до окончания варки кладут мелкорубленый чеснок и сливочное масло, соль.

Соус подают к вареным овощам и мясным блюдам.

Соус из вешенки обыкновенной со сметаной и зеленью

Грибы свежие — 400 г, лук репчатый — 2 шт., мука — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, сметана — 3/4 стакана, лист лавровый, перец, зелень укропа или петрушки.

Грибы тщательно моют в проточной воде, нарезают, кладут вместе с нашинкованным луком в кастрюлю, наливают 1 стакан воды и тушат до готовности. Затем добавляют муку, хорошо перемешивают, доводят до кипения, вливают сметану, солят, заправляют специями и кипятят в течение 5—7 минут. В готовый соус кладут кусочки сливочного масла и мелкорубленую зелень.

Соус подают к овощным и мясным блюдам.

Соус из вешенки обыкновенной с яблочным соком и сливками

Грибы свежие — 200 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сок яблочный — 1/2 стакана, желток — 1 шт., сливки — 1 стакан, мука — 1 ст. ложка, уксус столовый, соль, перец.

Грибы тщательно промывают в проточной воде, отваривают в течение 5 минут в 1 стакане воды, откидывают на дуршлаг и нарезают. Лук шинкуют, смешивают с грибами и кладут в кастрюлю, вливают немного грибного отвара, добавляют сливочное масло и тушат в течение 25—30 минут. Затем в тушеные грибы насыпают слегка поджаренную муку, вливают отвар, солят, заправляют уксусом, перцем и вливают подбродивший яблочный сок, кипятят 5 минут. В готовый соус вводят сливки и сырой яичный желток.

Соус подают к овощным и мясным блюдам.

Соус из шампиньонов

Грибы свежие — 200 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, отвар грибной, соль, перец, зелень петрушки или укропа.

Грибы тщательно моют, нарезают и отваривают в подсоленной воде. Растопленное масло смешивают с мукой, разводят горячим грибным отваром, солят, перчат и варят до готовности. В готовый соус кладут отваренные грибы.

Соус подают к рыбе, картофельным или рисовым котлетам.

Соус с шампиньонами и помидорами

Грибы свежие — 200 г, помидоры — 4 шт., соус красный основной — 2 стакана, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, сок яблочный — 1/2 стакана, соль, зелень петрушки или укропа.

Лук мелко шинкуют и пассеруют на масле. Грибы очищают, промывают в холодной воде, шинкуют, обжаривают в масле и соединяют с пассерованным луком. Затем кладут нарезанные дольками помидоры, вливают подбродивший яблочный сок и тушат 15 минут. Добавляют красный основной соус и снова кипятят 10 минут. В готовый соус кладут соль, рубленую зелень и заправляют маслом.

Соус подают к тушеному мясу и другим мясным блюдам.



ЛИТЕРАТУРА

Андрест В. В. Грибное лукошко.— М., 1978.— 148 с.

Гарибова Л. В. В царстве грибов.— М., 1981.— 200 с.

Дудка И. А., Шепя В. В. и др. Вешенка обыкновенная.— Киев, 1976, с. 68—76.

Захарич Ф. Ф. Пищевые грибы Белоруссии.— М., 1950.— 126 с.

Корхенен М. 100 грибов.— М., 1981, с. 37—51.

Саутин В. И., Фомина В. И., Валова З. Г. Дары наших лесов.— Мн., 1984, с. 3—37.

Сержанина Г. И., Змитрович И. И. Макромицеты.— Мн., 1978.— 191 с.

Сигунов П. Н. Лесное счастье.— Л., 1974.— 280 с.

Шубин В. И. Грибы наших лесов.— Петрозаводск, 1983.— 163 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Грибы	5
Где, когда и какие растут грибы	5
Как собирать грибы	9
Как вырастить грибы	13
Грибы-целители	16
Заготовка грибов и их хранение	20
Грибные блюда	26
Закуски с грибами	28
Первые блюда	37
Вторые блюда	48
Грибные начинки	96
Соусы из грибов	102
Литература	108

Фомина Валентина Ивановна

ГРИБЫ и грибные блюда

Заведующая редакцией
З. М. Бедрицкая

Редактор
Р. И. Косяк

Художественный редактор
А. А. Кононов

Технический редактор
В. В. Кузьмина

Корректор
Т. Е. Медведева

ИБ № 365

Сдано в набор 21.10.85. Подписано в печать 08.04.86. АТ 13640. Формат 84×108¹/₃₂.
Бумага типографская № 3. Гарнитура школьная. Высокая печать с ФПФ. Усл. печ. л.
5,88. Усл. кр.-отт. 6,51. Уч.-изд. л. 6,17. Изд. № 2133. Тираж 150 000 экз. Зак. 1862.
Цена 55 коп.

Издательство «Полымя» Государственного комитета Белорусской ССР по делам из-
дательств, полиграфии и книжной торговли. 220600, Минск, пр. Машерова, 11.
Минский Ордена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат МППО им. Я. Коласа.
220005, Красная, 23.

КАЛЕНДАРНЫЕ СРОКИ СБОРА И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГРИБОВ

Виды грибов	Сроки плодоношения	Способы использования			
		Свежие	Сушеные	Маринованные	Соленые
Белый гриб	Июль — октябрь	+	+	+	+
Бледная поганка	Июль — сентябрь	Смертельно ядовит			
Валуй	Июль — сентябрь	—	—	—	+
Вешенка обыкновенная	Июнь — октябрь	+	+	+	+
Волнушка белая	Июль — август	+	—	+	—
Волнушка розовая	Август — сентябрь	—	—	—	+
Горькушка	Июнь — октябрь	—	—	—	+
Гриб-зонтик пестрый	Июль — сентябрь	+	—	—	—
Груздь желтый	Июль — сентябрь	—	—	—	+
Груздь настоящий	Июль — август	—	—	—	+
Груздь перечный	Июль — август	—	—	—	+
Груздь черный	Июль — сентябрь	—	—	—	+
Дождевик шиповатый	Июнь — октябрь	+	+	—	—
Ежовик выямчатый	Июль — сентябрь	+	+	—	—
Ежовик пестрый	Август — ноябрь	+	+	—	—
Желчный гриб	Июль — сентябрь	Несъедобен			

Виды грибов	Сроки плодоношения	Способы использования			
		Свежие	Сушеные	Маринованные	Соленые
Зеленушка	Сентябрь — октябрь	+	+	+	+
Колпак кольчатый	Июль — сентябрь	+	—	+	+
Лисичка настоящая	Июль — октябрь	+	+	+	+
Масленок зернистый	Июнь — июль	+	+	+	+
Масленок лиственничный	Июль — сентябрь	+	+	+	+
Масленок поздний	Август — октябрь	+	+	+	+
Моховик желто-бурый	Июль — сентябрь	+	+	+	+
Моховик зеленый	Июнь — сентябрь	+	+	+	+
Мухомор красный	Июль — октябрь		Ядовит		
Мухомор пантерный	Июль — сентябрь		Ядовит		
Мухомор поганковидный	Август — октябрь		Ядовит		
Мухомор порфиновый	Июль — октябрь		Ядовит		
Опенок зимний	Октябрь — декабрь	+	—	+	+
Опенок летний	Июнь — октябрь	+	—	+	+
Опенок ложный кирпично-красный	Август — сентябрь		Ядовит		
Опенок ложный серно-желтый	Август — сентябрь		Ядовит		
Опенок луговой	Июнь — сентябрь	+	—	+	—

Опенок осенний	Август — октябрь	+	+	+	+	
Перечный гриб	Июль — октябрь		Я до в и т			
Подберезовик	Июнь — октябрь	+	+	+	+	
Подосиновик красно-бурый	Июль — сентябрь	+	+	+	+	
Подгруздок белый	Июль — октябрь	—	—	—	+	
Подгруздок черный	Июль — сентябрь	—	—	—	+	
Польский гриб	Июль — сентябрь	+	+	+	—	
Решетник	Июль — сентябрь	+	+	+	+	
Рыжик	Август — сентябрь	—	—	—	+	
Рядовка серая	Сентябрь — октябрь	+	—	+	+	
Рядовка скученная	Сентябрь — октябрь	+	—	+	+	
Рядовка фиолетовая	Сентябрь — октябрь	+	—	+	—	
Серушка	Июль — сентябрь	—	—	—	+	
Скрипица	Июль — сентябрь	—	—	—	+	
Сморчковая шапочка	Апрель — май	+	+	—	—	
Сморчок конический	Апрель — май	+	+	—	—	
Сморчок настоящий	Апрель — май	+	+	—	—	
Строчок обыкновенный	Апрель — май	+	+			
Сыроежка болотная	Июль — сентябрь	+	—	—	+	
Сыроежка пищевая	Июль — сентябрь	+	—	—	+	

Примечание: + — используется, — — не используется.